



## Khách hàng... muốn nhiều hơn nữa? Gia nhập chương trình Thứ Hạng Yết thị tại Cửa (Scores on Doors)

Doanh nghiệp nào cũng muốn làm vui lòng khách đến, hài lòng khách đi.

Khi yết thị thứ hạng an toàn vệ sinh thực phẩm của mình, điều đó sẽ giúp quý vị có thêm khách hàng bước vào tiệm của mình.



**Khi trưng bày giấy chứng nhận Thứ Hạng Yết thị tại Cửa, quý vị trấn an khách hàng rằng tiệm của quý vị đã trải qua cuộc kiểm tra về vệ sinh & an toàn thực phẩm.**

## **Quảng cáo thành tích vệ sinh và an toàn thực phẩm tốt của quý vị**

Thứ Hạng Yết thị tại Cửa là chương trình chấm điểm vệ sinh thực phẩm tại NSW nhằm trấn an khách hàng về các tiêu chuẩn vệ sinh và an toàn thực phẩm.

Thứ Hạng Yết thị tại Cửa đánh giá mức độ tuân thủ các quy định về vệ sinh và an toàn thực phẩm của doanh nghiệp và dành cho nhà hàng, quán cà phê, tiệm takeaways, tiệm bánh mì, quán rượu nhỏ (bistro) và câu lạc bộ\*.

Chương trình này giúp khách hàng của quý vị nhìn thấy kết quả cuộc kiểm tra bắt buộc hiện nay của Hội đồng Thành phố và giúp việc kiểm tra doanh nghiệp đồng nhất hơn vì Hội đồng Thành phố sẽ sử dụng danh sách kiểm tra tiêu chuẩn.

## **Cơ chế của Thứ Hạng Yết thị tại Cửa**

Thứ Hạng Yết thị tại Cửa là cơ hội để quý vị quảng bá doanh nghiệp của mình hiệu quả hơn và quý vị không phải bị kiểm tra hoặc tốn phí thêm nữa.

Sau khi cuộc thanh tra về an toàn thực phẩm thông lệ của Hội đồng Thành phố địa phương kết thúc, mỗi doanh nghiệp trong địa phận chính quyền địa phương sẽ có một điểm số và nếu điểm số này đạt yêu cầu, doanh nghiệp sẽ được cấp giấy chứng nhận ghi thứ hạng sao của doanh nghiệp. Mục đích của giấy chứng nhận này là để doanh nghiệp yết thị ở vị trí mọi người dễ nhìn thấy như ở mặt tiền cửa tiệm và có thể giúp tiệm quý vị nổi bật hơn các tiệm cạnh tranh với quý vị.

## **Tính toán thứ hạng của quý vị**

Khi tiến hành kiểm tra, nhân viên Hội đồng Thành phố sẽ sử dụng danh sách kiểm tra Báo cáo Đánh giá Tiệm Thực phẩm (Food Premises Assessment Report (hay FPAR) chuẩn mực. FPAR đã được soạn thảo để sử dụng làm danh sách kiểm tra việc tuân thủ và có hệ thống chấm điểm để định đoạt thứ hạng về vệ sinh và an toàn thực phẩm (3, 4 hoặc 5 sao).

Trong khuôn khổ cuộc kiểm tra, nhân viên Hội đồng Thành phố sẽ đánh giá những thứ như dưới đây:

- Các mục tổng quát: tiệm quý vị đã chỉ định Giám thị An toàn Thực phẩm (Food Safety Supervisor - FSS) chuyên nghiệp, có giấy chứng nhận FSS, và nhân viên chế biến thực phẩm có kỹ năng và kiến thức để chế biến thực phẩm một cách an toàn
- các biện pháp kiểm soát về chế biến thực phẩm: tồn trữ, bày bán và vận chuyển, chế biến, nguy cơ lây nhiễm chéo
- làm sạch và khử trùng, bồn rửa tay và sự tiện dụng
- kiểm soát nhiệt độ thực phẩm
- kiểm chế các sinh vật phá hại
- thiết kế và xây dựng của tiệm: các vấn đề như nguồn nước, thải bỏ, có đủ phương tiện chứa rác và an toàn cũng như đèn chiếu sáng; và
- dán nhãn thực phẩm: chính xác và đầy đủ.

Sau khi nhân viên Hội đồng Thành phố hoàn tất danh sách kiểm tra, họ sẽ cộng điểm lại và định đoạt thứ hạng. Nhân viên sẽ cấp cho quý vị giấy chứng nhận Thứ Hạng Yết thị tại Cửa để quý vị trưng bày.

Giấy chứng nhận này luôn luôn là tài sản của Hội đồng Thành phố đã cấp giấy và Cơ Quan Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority).

**Khi được cấp bất kỳ giấy chứng nhận ở bậc nào, điều đó có nghĩa là trong lần kiểm tra vừa qua, quý vị không vi phạm nghiêm trọng tiêu chuẩn nào hết.**

### Thứ hạng chuẩn

Tất cả thứ hạng được cấp giấy chứng nhận sẽ làm cho khách hàng yên tâm rằng doanh nghiệp của quý vị đã trải qua cuộc kiểm tra vệ sinh và an toàn thực phẩm chính thức.

Nếu quý vị có giấy chứng nhận ở bất kỳ bậc nào, điều đó có nghĩa là trong lần kiểm tra, quý vị không vi phạm nghiêm trọng tiêu chuẩn nào hết. Khi vi phạm nghiêm trọng các tiêu chuẩn thực phẩm, kết quả cuộc kiểm tra sẽ là 'Không có hạng' và không được cấp giấy chứng nhận để yết thị.

| Điểm | Thứ hạng          | Định nghĩa   |
|------|-------------------|--|
| 0-3  | ★★★★★<br>Xuất sắc | Doanh nghiệp đã đạt được thứ hạng cao nhất, có nghĩa là đã đạt được mức đòi hỏi cao nhất về việc tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh và an toàn thực phẩm. |
| 4-8  | ★★★★☆<br>Rất tốt  | Doanh nghiệp đã thực hiện các tiêu chuẩn vệ sinh và an toàn thực phẩm rất tốt. Cần phải chấn chỉnh một số điều nhỏ để đạt được kết quả cao hơn.        |
| 9-15 | ★★★☆☆<br>Tốt      | Doanh nghiệp đạt tiêu chuẩn tổng quát về vệ sinh và an toàn thực phẩm. Có một số điều thứ yếu cần phải được chấn chỉnh để đạt được kết quả cao hơn.    |



## Hãy cho khách hàng biết về tình trạng vệ sinh tốt của quý vị

Quý vị có thể cho khách hàng biết tình trạng vệ sinh của quý vị tốt như thế nào bằng cách yết thị giấy chứng nhận ở mặt tiền cửa tiệm quý vị. Như thế khách hàng có thể dễ nhìn thấy tiệm quý vị đã đạt đủ điều kiện đối với thứ hạng khi họ tới tiệm. Quý vị cũng có thể quảng cáo thứ hạng của quý vị trên trang mạng của mình và khi tiếp thị.

## Hãy gia nhập chương trình Thứ Hạng Yết thị tại Cửa

Chương trình này dành cho tất cả Hội đồng Thành phố tại NSW và doanh nghiệp thực phẩm\* trong địa phận Hội đồng Thành phố thuộc chương trình này.

Nếu Hội đồng Thành phố của quý vị thuộc chương trình này, quý vị cũng có thể tham gia. Hãy hỏi họ vào lần kiểm tra tới.



Muốn biết thêm thông tin và muốn biết xem liệu Hội đồng Thành phố của quý vị có thuộc chương trình này hay không, xin vào trang mạng:

[www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresonddoors](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresonddoors)

\*Thứ Hạng Yết thị tại Cửa là chương trình dành cho doanh nghiệp tại NSW, chế biến, bán thực phẩm ăn liền có khả năng trở nên độc hại (có nghĩa là phải luôn giữ ở đúng nhiệt độ) và để ăn ngay. Chương trình này không dành cho siêu thị; tiệm bán thức ăn nguội (delicatessens) hoặc tiệm bán trái cây/rau quả; tiệm thực phẩm nguy cơ thấp hoặc các tiệm bán thực phẩm đóng gói sẵn như trạm xăng dầu và cửa hàng tạp hóa; các chợ tạm thời; xe bán thực phẩm lưu động; hoặc các tiệm có giấy phép của Cơ quan Thực phẩm NSW (NSW Food Authority) và thuộc diện thanh tra riêng biệt chẳng hạn như tiệm thịt.