

HƯỚNG DẪN DÀNH CHO NHÀ SẢN XUẤT VÀ DOANH NGHIỆP BÁN SỈ VỀ CHƯƠNG TRÌNH KIỂM TRA



Department of
Primary Industries
Food Authority



Mục lục

Phần Giới thiệu	3
Bảng 1. Những hướng dẫn kiểm tra – những nguy cơ an toàn thực phẩm nên để ý khi tiến hành cuộc kiểm tra ..	4
Bảng 2: Hướng dẫn mức độ nghiêm trọng vào các lần kiểm tra diện MWIP	9
Bảng 3. Kết quả kiểm tra.....	14
Bảng 4. Biện pháp thực thi đã được đề nghị	14
Kết quả kiểm tra không thể chấp nhận được.....	15



Department of
Primary Industries
Food Authority

Phần Giới thiệu

Các doanh nghiệp sản xuất, bán sỉ thực phẩm tại NSW đều thuộc Chương trình Kiểm tra Nhà sản xuất/Doanh nghiệp Bán sỉ (Manufacturer/Wholesaler Inspection Program - MWIP) của Cơ quan Thực phẩm NSW và phải cho phép kiểm tra.

Tài liệu hướng dẫn này cung cấp thông tin chi tiết về các mục kiểm tra với những mức độ nghiêm trọng khác nhau và nhằm mục đích cung cấp cho các Nhân viên An toàn Thực phẩm (FSO) một khuôn khổ để bảo đảm họ áp dụng một phương thức nhất quán khi kiểm tra cơ sở vật chất - từ các nhà sản xuất nhỏ đến các cơ sở hoạt động lớn hơn.

Cơ sở cố định

Tất cả cơ sở (không kể cuộc kiểm tra xe vận chuyển thực phẩm) được kiểm tra theo Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code). Điểm cần được nhấn mạnh là tất cả cơ sở đều bị buộc phải được thẩm định theo mức độ nguy cơ an toàn thực phẩm.

Khi tiến hành kiểm tra, FSO phải xem xét các yếu tố dưới đây:

- **Các nguy cơ an toàn thực phẩm nào liên quan đến sản phẩm thực phẩm được sản xuất?**
- **Liệu nhà sản xuất có hệ thống để giám sát/thẩm định nguy cơ an toàn thực phẩm của họ hay không?**
- **Mức độ chung về tình trạng sạch sẽ của cơ sở là như thế nào?**
- **Cơ sở nhận thành phần/ nguyên liệu/ sản phẩm thực phẩm từ nơi nào?**
- **Cơ sở thực phẩm cung cấp sản phẩm cho những ai?**
- **Cuộc kiểm tra là 'tình hình sơ lược' xảy ra tại thời điểm đó đối với quy cách thực hành chế biến và vệ sinh chung tại cơ sở đó.**

Trước khi FSO rời khỏi cơ sở thuộc diện MWIP, họ cần phải tự hỏi 'Tôi có thể bước ra khỏi cơ sở này và tin rằng họ có hệ thống để bảo đảm an toàn thực phẩm được sản xuất và người tiêu dùng được bảo vệ' hay không.

Nếu FSO không tin tưởng vào các quy trình và quy cách thực hành vệ sinh tại cơ sở, họ phải ghi kết quả kiểm tra không thể chấp nhận được và thực hiện một biện pháp tuân thủ phù hợp. Việc đòi hỏi hành động tuân thủ **PHẢI** có bằng chứng.

Các bảng dưới đây là những hướng dẫn cho các cuộc kiểm tra, dựa trên kiến thức và dữ liệu hiện có, và thường là các lĩnh vực chính của nguy cơ cần để ý đến.

Tuy nhiên cần lưu ý rằng đây chỉ là những hướng dẫn không thô và chúng nên được sử dụng kết hợp với các phương tiện sẵn có khác cùng với nhận định chuyên môn và kiến thức của FSO.



Bảng 1. Những hướng dẫn kiểm tra – những nguy cơ an toàn thực phẩm nên để ý khi tiến hành cuộc kiểm tra

Cơ sở	Nguy cơ An toàn Thực phẩm cần Xem xét
<p>Xe cộ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm soát nhiệt độ • Xe cộ phải được bảo trì để có thể được làm sạch hiệu quả • Tình trạng sạch sẽ của khu vực tồn trữ • Giấy phép còn hiệu lực của Cơ quan Thực phẩm NSW
<p>Tiệm bánh mì (bánh mì, bánh ngọt, bánh quy)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bánh/bánh nướng xốp • Mặt hàng nướng có độ ẩm cao • Đồ ăn nhẹ • Bánh quy • Bánh mì, vỏ pizza, cuộn (wraps) • Sản phẩm nướng pha chế sẵn • Ngũ cốc • Ngũ cốc xay xát • Bánh mì thịt cắt lát (ví dụ như ổ bánh mì thịt heo) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm soát nhiệt độ đối với thực phẩm có nguy cơ cao • Sử dụng các loại thực phẩm có nguy cơ cao – trứng sống, thịt, sữa • Sử dụng các thành phần dễ bị hư • Ghi đầy đủ các chất gây dị ứng và ngăn ngừa lây nhiễm chéo – gluten và trứng – trên nhãn • Tình trạng sạch sẽ của thiết bị <ul style="list-style-type: none"> - Robot couple (máy xay/trộn) - Túi nặn kem làm bánh - Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm - Kiến thức về làm sạch và khử trùng • Lối xâm nhập và nơi ẩn náu của loài gây hại tại cơ sở
<p><u>Mì</u> <u>Cơm</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Xử lý các sản phẩm bằng nhiệt • Ngưng tụ (từ hơi nước) nếu nấu mì • Sử dụng chất bảo quản (FSC 1.3.1) • Cấm sử dụng Borax hoặc axit boric • Các yếu tố nội tại – pH và hoạt tính nước • Quá trình làm mát • Tồn trữ và vận chuyển mì (ở nhiệt độ lạnh)

	<ul style="list-style-type: none"> Ghi nhãn hướng dẫn bảo quản, ví dụ như phải được tồn trữ <math>5^{\circ}\text{C}</math>
<p>Đâu hũ</p> <p>Đâu phu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Quá trình xử lý bằng nhiệt/nhiệt độ bảo quản Quá trình làm mát Xử lý các thành phần nguyên liệu và thành phẩm Tồn trữ hàng hóa và các thành phần khô
Sữa bột em bé / trẻ sơ sinh	<ul style="list-style-type: none"> Có và tuân thủ các chương trình vệ sinh Chất gây dị ứng – kê khai và nhiễm chéo Có cách thức kiểm soát trong tiến trình sản xuất, sấy khô, bù nước, xử lý của các thành phần Ô nhiễm giữa vật dụng và thiết bị Có thể phải xin giấy phép nếu thành phần sữa > 50%
Nước / nước uống đóng chai Nhà sản xuất nước đá	<ul style="list-style-type: none"> Nhiễm vi sinh vật Các tạp chất
Bữa ăn nấu sẵn (RTE)	<ul style="list-style-type: none"> Quá trình xử lý bằng nhiệt Quá trình làm mát Kiến thức về làm sạch và khử trùng Hướng dẫn về hâm nóng / nấu / tồn trữ / ghi ngày – thời hạn sử dụng
Các sản phẩm thức uống bột	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng phụ gia – phải được cho phép theo FSC 2.9.4 (Thực phẩm Thể thao Bổ sung theo Công thức) Hạn chế /tuyên bố về vitamin/chất khoáng Cấm nêu thông tin về tăng cường hiệu năng hoặc tác dụng sinh lý – ghi nhãn tuân thủ FSC 2.9.4 Phải đáp ứng yêu cầu về ghi nhãn cụ thể theo FSC

	<p>2.9.4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Không phải là thực phẩm duy nhất • Kết hợp với tập luyện/tập thể dục • Hướng dẫn về lượng/số lần tiêu thụ • Khuyến nghị tiêu thụ hàng ngày • Thích hợp cho +15 tuổi / không mang thai
<p>Bữa ăn giữ ở nhiệt độ thường trên kệ / đông lạnh</p> <p>Đóng hộp</p> <p>Nước trái cây tiệt trùng</p> <p>Xốt tiệt trùng</p> <p>Nhà sản xuất Gia vị / xi-rô</p> <p>Thức uống đậu nành / xốt chay</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nhiệt độ bảo quản đúng • Kiểm chứng / giám sát hồ sơ và thủ tục chế biến • Sử dụng con dấu ngày thích hợp
<p>Gia vị / hạt tiêu</p> <p>Rang / xay hạt cà phê</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ngăn chặn các tạp chất • Hiệu quả của xử lý bằng nhiệt (nếu có)
<p>Tồn trữ khô / lạnh</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nhiệt độ / giám sát kho lạnh • Ngăn chặn / nơi ẩn náu của loài gây hại (điểm xâm nhập, chỗ hờ)
<p>Kẹo</p> <p>Chất làm ngọt nhân tạo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mức tối đa của các chất phụ gia (FSC 1.3.1), đặc biệt là phẩm màu (bảng 3 và 4) • Khung Thông tin Dinh dưỡng phù hợp cho Úc/Tân Tây Lan
<p>Mayonnaise (xốt trứng sống)</p> <p>Nước xốt / nước trộn xà-lách chưa tiệt trùng</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sử dụng trứng tươi / tiệt trùng • Nhiệt độ nấu ăn / làm mát • Nhiệt độ bảo quản • Axit hóa • Kiến thức về làm sạch và khử trùng

Thức uống có cồn	<ul style="list-style-type: none"> • Tiến trình để kiểm soát tạp chất lọt vào • Chi tiết nhập khẩu (nếu có) • Mã lô hàng đầy đủ (liên kết đến mã của nhà sản xuất, nếu nhập khẩu) • Ly tiêu chuẩn và % cồn trên nhãn • Đối với rượu vang: ghi chất gây dị ứng (nếu có)
<u>Nhân viên hợp đồng đóng gói thực phẩm</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Quần áo thích hợp để ngăn ngừa lây nhiễm chéo • Vệ sinh cá nhân của nhân viên • Chính sách về nhân viên bị bệnh / đau ốm • Cung cấp sản phẩm thực phẩm cho giới dễ bị nguy hại
<u>Nhà nhập khẩu / xuất khẩu</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Thủ tục thu hồi / truy nguồn gốc có văn bản • Có hệ thống tuân thủ ghi nhãn • Tuân thủ với các chất phụ gia được cho phép của FSC (1.3.1) • Dán nhãn có chi tiết doanh nghiệp nhập khẩu ghi rõ địa chỉ đường phố • đóng dấu ngày thích hợp • Tiếng Anh nổi bật
Sản phẩm nấu làm lạnh Dim sims	<ul style="list-style-type: none"> • Sử dụng các thành phần sống • Thời gian và nhiệt độ nấu ăn / làm mát và tác dụng đối với thời hạn sử dụng • Ghi nhãn đầy đủ về chất gây dị ứng • Hướng dẫn nấu ăn / hâm nóng (nếu có)
<u>Trái cây / rau quả tươi</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Tồn trữ sản phẩm tươi sống (nếu cần phải giữ lạnh) • Ngăn chặn loài gây hại ẩn náu • Ngăn ngừa đối với các chất ô nhiễm hữu cơ

	<ul style="list-style-type: none"> • Ghi đầy đủ quốc gia xuất xứ trên nhãn • Thiết bị chế biến • Tình trạng sạch sẽ của thiết bị và ngăn ngừa lây nhiễm chéo
<p><u>Sản phẩm rau quả lên men</u></p> <p><u>(Thực phẩm bảo quản ổn định axit trên kệ</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Các đặc tính nội tại • pH, hoạt tính nước, hàm lượng muối
Trưng đặc sản	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm soát và kiểm chứng quy trình • pH và hàm lượng muối khi chế biến • Kiểm soát nhiệt độ



Bảng 2: Hướng dẫn mức độ nghiêm trọng vào các lần kiểm tra diện MWIP

Loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Vệ sinh & Làm sạch			
Làm sạch	Làm sạch không hiệu quả vì thấy có một ít các chất trên bất kỳ những thứ sau đây: <i>Tường, trần, sàn, tủ đông đá, phòng lạnh, phụ kiện và đồ đạc.</i>	Công tác làm sạch kỹ toàn bộ mặt bằng đã không được thực hiện trong thời gian dài hoặc không hiệu quả vì các khu vực quan trọng của cơ sở có thể thấy bị ô nhiễm.	Tích tụ đáng kể rác thải thực phẩm, bụi bẩn, dầu mỡ hoặc có thể nhìn thấy các chất trên bề mặt, đồ đạc, phụ kiện và thiết bị đã không được làm sạch thường xuyên.
Kiến trúc & Bảo trì			
Kiến trúc (sàn, tường, trần và đồ đạc)	Cần phải tu bổ sơ các chỗ khác nhau (tường, trần nhà, sàn nhà).	Doanh nghiệp có nhiều vấn đề chưa được chấn chỉnh, hoặc lên lịch để chấn chỉnh.	Kiến trúc của doanh nghiệp bị hư hại đáng kể sắp gây ra nguy cơ về vấn đề an toàn thực phẩm. Không tìm cách khắc phục các vấn đề đáng kể. Thấy có những khiếm khuyết kiến trúc liên quan đến bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
Bồn rửa tay	Có chỗ rửa tay tuy nhiên một trong những điều sau đây không có: <ul style="list-style-type: none"> Nước ấm từ vòi Khăn sử dụng một lần Xà bông HOẶC Chỗ rửa tay được sử dụng vào các mục đích khác không phải rửa tay (<i>ví dụ như rửa chén bát đĩa, chứa vật dụng dơ, chuẩn bị thực phẩm, v.v.</i>).	Nếu thấy có nhiều hơn một ví dụ của việc không tuân thủ.	Không có chỗ rửa tay và sử dụng được HOẶC Chỗ rửa tay không thuận tiện cho người chế biến thực phẩm sử dụng.
Kiểm soát Quá trình			
Nhiệt độ bảo quản	Nhiệt độ sản phẩm lạnh 5 -10°C	Nhiệt độ các sản phẩm lạnh 10-15°C Thực phẩm có thể gây Tai họa – nhiệt	Nhiệt độ sản phẩm lạnh > 15°C Thực phẩm có thể gây Tai họa – nhiệt độ sản phẩm lạnh > 10°C.

		độ các sản phẩm lạnh 5 - 10°C.	
Các hệ thống an toàn thực phẩm		Doanh nghiệp không tuân theo hệ thống an toàn thực phẩm của mình (ví dụ: kế hoạch HACCP) vì không xác định và kiểm soát hiểm họa an toàn thực phẩm	Doanh nghiệp đã không giải quyết hiểm họa an toàn thực phẩm đáng kể đối với: <ul style="list-style-type: none"> theo dõi hiểm họa các biện pháp kiểm soát, biện pháp chấn chỉnh
Lây nhiễm chéo			Đã phát hiện nguy cơ an toàn thực phẩm đáng kể.
Tồn trữ hóa chất		Đã phát hiện khả năng lây nhiễm chéo Ví dụ: thuốc lau chùi cửa sổ để trên bàn bếp,	Đã phát hiện nguy cơ an toàn thực phẩm đáng kể. Ví dụ: Thấy hóa chất độc hại để ở gần thực phẩm hay quần áo dơ / vải bẩn trong khu vực sản xuất.
Thải bỏ thực phẩm			Không để hoặc tồn trữ thực phẩm thải bỏ riêng biệt cho đến khi: <ul style="list-style-type: none"> tiêu hủy thải bỏ trả lại cho nhà cung cấp tiếp tục xử lý theo cách bảo đảm an toàn và phù hợp của nó, hoặc xác định chắc chắn là an toàn và phù hợp. Thực phẩm thải bỏ phải được xác định rõ ràng là thực phẩm giao trả lại hoặc thực phẩm có thể hoặc không an toàn hoặc không phù hợp, tùy trường hợp.
Lý lịch sản phẩm, truy nguồn gốc			
Truy nguồn gốc			Doanh nghiệp không thể cho biết <ul style="list-style-type: none"> tên địa chỉ nhà

			<ul style="list-style-type: none"> nhà sản xuất người đóng gói hàng nhà nhập khẩu chi tiết khi được yêu cầu.
Ghi nhãn			
	<ul style="list-style-type: none"> Không có tên / chi tiết thực phẩm Không có thành phần đặc tính Không có 'Hạn sử dụng' Không có nguồn gốc quốc gia Không có khung thông tin dinh dưỡng Nhãn không đọc được Khung thông tin dinh dưỡng không phù hợp Không có điều kiện bảo quản 	<ul style="list-style-type: none"> Không có danh sách các thành phần / không chính xác Vi phạm tuyên bố sức khỏe cao độ Không có mã đợt / lô hàng 	<ul style="list-style-type: none"> Không có chi tiết hướng dẫn / cảnh báo bắt buộc Sản phẩm đóng gói không có 'ngày hạn sử dụng'. Tham khảo <u>FSC 1.2.5</u> để biết trường hợp ngoại lệ. Chi tiết mô tả gây hiểu sai lệch / sai Không có điều kiện bảo quản (Cực kỳ nghiêm trọng chỉ đối với thực phẩm hiểm nghèo)
Chất gây dị ứng			Không xác định / kê khai chất gây dị ứng.
Các hệ thống thu hồi			
			Không có hệ thống để thu hồi thực phẩm không an toàn.
		Không có danh sách cập nhật các nhân viên phụ trách thu hồi của FSANZ.	
		Không có danh	

		sách cập nhật các khách hàng hoặc nơi sản phẩm đã được phân phối.	
		Hệ thống thu hồi không có hệ thống xác định sản phẩm bị thu hồi.	
		Hệ thống thu hồi không xác định biện pháp để thu hồi sản phẩm từ khách hàng.	
Phân tích & Xét nghiệm			
Xét nghiệm			Thực phẩm không tuân thủ các mức độ hóa chất hoặc sinh học nêu trong Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code).
Các chương trình tiên quyết			
Chế biến thực phẩm	Sự việc đơn lẻ khi thấy nhân viên chế biến thực phẩm tiếp xúc không cần thiết với thực phẩm.		Đã thấy nhân viên chế biến thực phẩm tiếp xúc không cần thiết với thực phẩm nhiều lần.
Định chuẩn		Nhiệt kế không chính xác đến mức $\pm 1^{\circ}\text{C}$.	Nhiệt kế/đồng hồ đo pH bị hư hoặc không có sẵn.
Loài gây hại	Nhìn thấy một ít côn trùng. Không thấy có bằng chứng loài gây hại đầy rẫy, sinh sản hoặc phân. Đã thực hiện biện pháp để kiểm soát loài gây hại như chương trình khống chế loài gây hại.	Nhìn thấy nhiều côn trùng và không có bằng chứng chương trình khống chế hiệu quả.	Có rất nhiều loài gây hại Có bằng chứng loài gây hại ẩn náu Có bằng chứng loài gây hại sinh sản Không ngăn chặn được các loài gây hại xâm nhập Không có chương trình khống chế loài gây hại hoặc không đầy đủ Có bằng chứng phân, dấu vết của loài gây hại
Hóa chất		Sử dụng hóa chất không phù hợp tại	Không có hóa chất làm sạch tại cơ

		Cơ sở và/hay sử dụng không đúng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.	sở.
Động vật		Có động vật tại khu vực không sử dụng để sản xuất thực phẩm (ví dụ như khu vực chuyển hàng đi).	Có động vật xuất hiện vào thời điểm kiểm tra tại khu vực sản xuất thực phẩm.
Tồn trữ rác thải	Không thấy có loài gây hại nhưng cách tồn trữ rác thải hay phế liệu tái chế không ngăn chặn loài gây hại ẩn náu.	Thấy có loài gây hại, nhưng rác thải và phế liệu tái chế không gây ra nguy cơ an toàn thực phẩm cao độ.	Doanh nghiệp có nguy cơ an toàn thực phẩm đáng kể vì rác thải và/hay phế liệu tái chế tích tụ khiến cho cơ sở nói chung không sạch sẽ.
Biện pháp chấn chỉnh			
Yêu cầu Hành động Chấn chỉnh Trước Đây (CARs)	Cơ sở đã không chấn chỉnh các khiếm khuyết đã được xác định bằng cách tự giám sát.	Cơ sở đã không chấn chỉnh các vấn đề CAR nhỏ đã nêu trong lần kiểm tra trước.	Cơ sở đã không chấn chỉnh các vấn đề CAR lớn đã nêu trong lần kiểm tra trước.. <i>Nếu cơ sở đã không giải quyết xong một vấn đề CAR lớn hoặc nghiêm trọng, Nhân viên An toàn Thực phẩm sẽ có biện pháp cưỡng hành.</i>

Bảng 3. Kết quả kiểm tra

Thứ hạng	Tổng số điểm phân bổ	Kết quả kiểm tra
A	0 – 15	CHẤP NHẬN ĐƯỢC
B	16 – 31	CHẤP NHẬN ĐƯỢC
C	32 – 47	TẠM CHẤP NHẬN ĐƯỢC
D	48 – 63	KHÔNG THỂ CHẤP NHẬN ĐƯỢC
E	64 trở lên	KHÔNG THỂ CHẤP NHẬN ĐƯỢC

Bảng 4. Biện pháp thực thi đã được đề nghị

Thứ hạng	Biện pháp Cường hành
A	Cơ quan Thực phẩm sẽ thực hiện các biện pháp cường hành thích hợp để kiểm soát nguy cơ an toàn thực phẩm. Ở phần sau sẽ liệt kê các biện pháp cường hành có thể được thực hiện
B	
C	
D	
E	

Kết quả kiểm tra không thể chấp nhận được

Nếu phát hiện những vấn đề không tuân thủ nghiêm trọng trong lần kiểm tra hoặc kết quả kiểm tra là không thể chấp nhận được, nhân viên sẽ thu thập bằng chứng như hình ảnh, các mẫu và bản thảo âm (phòng vấn) để thực hiện các biện pháp cưỡng hành thích hợp.

FSO sẽ thực hiện biện pháp cưỡng hành theo đúng [Chính sách Tuân thủ và Cưỡng hành](#) của Cơ quan Thực phẩm. Điều này có thể bao gồm, nhưng không giới hạn trong những điều dưới đây;

- Cảnh cáo miệng hoặc bằng văn bản – doanh nghiệp bị cảnh cáo rằng nếu tiếp tục không tuân thủ thì họ có thể sẽ bị các biện pháp cưỡng hành khác nữa. Lời cảnh cáo này sẽ được ghi vào báo cáo kiểm tra.
- Thông báo Chấn chỉnh (Improvement Notice) - doanh nghiệp được cho một khoảng thời gian để chấn chỉnh vấn đề không tuân thủ trước khi một FSO quay trở lại để kiểm tra xem vấn đề đã được giải quyết và tuân thủ hay chưa. Thời hạn này sẽ do FSO quyết định dựa trên nguy cơ an toàn thực phẩm do vấn đề không tuân thủ gây ra và thời gian dự kiến để chấn chỉnh vấn đề. Thời hạn này có thể là từ 24 giờ đến 12 tháng. Nếu không chấn chỉnh (các) vấn đề không tuân thủ trong khoảng thời gian đã ấn định, FSO có thể gửi giấy Thông báo Phạt (Penalty Notice) và/hay Lệnh Cấm (Prohibition Order) (xem dưới đây). Tất cả Thông báo Chấn chỉnh đều kèm lệ phí 330 đô-la để trang trải chi phí thực hiện cuộc kiểm tra theo dõi để bảo đảm vấn đề không tuân thủ đã được chấn chỉnh. Bất kỳ cuộc kiểm tra bổ sung nào khác có thể cần phải thực hiện để xác minh việc tuân thủ Thông báo Chấn chỉnh sẽ bị tính thêm chi phí.
- Thông báo Phạt (Penalty Notice) – doanh nghiệp bị phạt vì phát hiện đã không tuân thủ trong lần kiểm tra. Mức phạt nặng nhẹ sẽ tùy theo mức độ nghiêm trọng, dựa trên tính chất việc vi phạm và có thể bị phạt nhiều lần. Biện pháp phạt thường đi kèm các biện pháp cưỡng hành khác để bảo đảm sẽ đạt được việc tuân thủ lâu dài với các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Doanh nghiệp cũng có thể bị ghi tên vào danh sách *Nêu Tên & Bêu Xấu (Name & Shame)* được phổ biến trên trang mạng của Cơ quan Thực phẩm.
- Lệnh Cấm (Prohibition Order) - có thể ban hành đối với doanh nghiệp bị phát hiện không tuân thủ nghiêm trọng. Theo lệnh này, doanh nghiệp bị cấm hoạt động, sản xuất một loại thực phẩm nhất định, sử dụng quy trình nhất định hoặc sử dụng thiết bị nào đó trong một khoảng thời gian. Khoảng thời gian này có thể từ 24 giờ cho đến cấm hoạt động vĩnh viễn.
- Truy tố – Cơ quan Thực phẩm sẽ khởi tố doanh nghiệp tiếp tục không tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và/hay không sản xuất thực phẩm an toàn và phù hợp. Doanh nghiệp cũng có thể bị ghi tên vào danh sách *Nêu Tên & Bêu Xấu (Name & Shame)* được phổ biến trên trang mạng của Cơ quan Thực phẩm.

Nếu kết quả kiểm tra của doanh nghiệp là không thể chấp nhận được, Cơ quan Thực phẩm sẽ tiến hành kiểm tra thêm nữa, tính trọn chi phí, cho đến khi tất cả nguy cơ an toàn thực phẩm đã được giải quyết và tất cả biện pháp cưỡng hành đã được hoàn tất thành công. Tần suất kiểm tra sẽ được duy trì ở mức độ thích hợp cho đến khi doanh nghiệp có thể chứng tỏ cam kết liên tục đối với vấn đề an toàn thực phẩm và khả năng sản xuất thực phẩm an toàn và phù hợp.





**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