



Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm – Kỹ năng xử lý & sự hiểu biết về thực phẩm

Chương 3 (Chỉ áp dụng ở Úc) Những Quy Tắc về Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm của Úc và Tân Tây Lan

GHI CHÚ: Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm mới không áp dụng ở Tân Tây Lan. Trong thoả thuận về tiêu chuẩn thực phẩm giữa Úc và Tân Tây Lan, các điều khoản không bao gồm tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm.

Theo Tiêu chuẩn 3.2.2 về Quy Định Chung và Thể Thức An Toàn Thực Phẩm, chủ nhân các cửa hàng thực phẩm phải bảo đảm là nhân viên xử lý thực phẩm hay những nơi để thực phẩm và người giám sát công việc cần phải có kỹ năng và kiến thức xử lý thực phẩm sao cho an toàn.

Điều kiện này chỉ không được áp dụng trong trường hợp như các cơ sở từ thiện hay cộng đồng bán thực phẩm để gây quỹ. Các món ăn thức uống ở đây không thuộc loại dễ gây nguy hiểm, được nấu chín đúng cách và ăn ngay tại chỗ.

Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm bao gồm kỹ năng và kiến thức: đây là hai yếu tố nhân viên cần nắm vững để biết cách xử lý thực phẩm sao cho an toàn hầu phục vụ người tiêu thụ.

‘Kỹ năng’ và ‘sự hiểu biết’ có ý nghĩa gì đối với dịch vụ của quý vị?

Kỹ năng: Nhân viên của quý vị và người giám sát phải có khả năng làm việc sao cho thực phẩm do dịch vụ của quý vị làm ra được an toàn

Sự hiểu biết: Nhân viên của quý vị và người giám sát cần phải hiểu biết những vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm và cách xử lý thực phẩm một cách an toàn. Những sự hiểu biết này liên quan đến dịch vụ của quý vị và công việc họ được giao phó.

Nhân viên và người giám sát cần phải biết những gì?

Khi thi hành phần vụ, nhân viên chế biến thực phẩm cần phải có kỹ năng và sự hiểu biết để có thể xử lý thực phẩm một cách an toàn. Họ không nhất thiết phải biết làm hay hiểu rõ các công việc khác trong cửa hàng. Thí dụ như trong dịch vụ cung ứng thực phẩm, người làm bánh sừng-uych có tay nghề và kiến thức khác hẳn với kỹ năng và sự hiểu biết của người phụ trách công việc chùi rửa.

Tuy nhiên, nếu có nhân viên nào phải giúp đỡ làm những công việc khác khi người phụ trách công việc này vắng mặt, họ cũng phải có kỹ năng và sự hiểu biết về công việc mới cũng như những kỹ năng và sự hiểu biết trong công việc họ làm thường ngày.

Kỹ năng và sự hiểu biết của nhân viên phải bao gồm vệ sinh và an toàn thực phẩm. Vấn đề an toàn thực phẩm bao gồm những việc nhân viên phải làm để giữ thực phẩm được an toàn. Việc giữ vệ sinh thực phẩm bao gồm những gì nhân viên cần làm để giữ cho thực phẩm khỏi bị ô nhiễm. Sau đây là thí dụ cho thấy sự khác biệt giữa vấn đề an toàn thực phẩm và thực hành vệ sinh thực phẩm.

Trong một tiệm ăn, người phụ trách nấu nướng chuẩn bị nhồi và nấu nướng nguyên một con gà. Để làm công việc này, nhân viên cần phải biết cách cũng như hiểu rõ nguyên tắc an toàn và vệ sinh thực phẩm để khi bán ra, thịt gà đã được nấu nướng an toàn.

Kỹ năng về an toàn thực phẩm và sự hiểu biết đối với công việc này bao gồm:

- **biết** rằng thịt gà sống dễ bị nhiễm vi khuẩn nguy hiểm và ăn thịt gà chưa được nấu chín có thể bị ngộ độc thực phẩm.
- **biết** rõ thời gian nấu và nhiệt độ cần thiết để thịt gà cùng các món nhồi trong bụng gà đã được hoàn toàn nấu chín.
- **kỹ năng** cần thiết để biết kiểm soát xem con gà đã chín kỹ chưa.
- **biết** nhiệt độ thích hợp để lưu trữ thịt gà chín cũng như chưa nấu; và
- **kỹ năng** cần thiết để biết điều chỉnh đún

Kỹ năng và sự hiểu biết về **vệ sinh thực phẩm** cần thiết cho công việc này bao gồm:

- phải **biết** rửa tay, găng tay và những dụng cụ dùng để xử lý thịt gà chưa nấu có thể làm ô nhiễm thịt gà đã được nấu chín;
- biết **cách thức** rửa tay và các vật dụng để giảm thiểu rủi ro làm ô nhiễm thức ăn.
- **biết** những vật dụng chung quanh có thể làm ô nhiễm thịt gà đã nấu chín, chẳng hạn như quần áo dơ hay mặt bàn dơ; và
- cần biết **cách giữ** cho nơi làm việc sạch sẽ.

Làm sao tôi có thể biết chắc là nhân viên có kiến thức và kỹ năng thích hợp?

Nhân viên **không cần** phải được huấn luyện chính thức. Dựa vào các nhân tố trong doanh nghiệp, quý vị có rất nhiều phương cách để giúp nhân viên học hỏi các kỹ năng và kiến thức cần thiết cho công việc. Sau đây là một vài thí dụ:

- dùng nhân viên có kỹ năng và sự hiểu biết để ‘huấn luyện tại chỗ’ cho những nhân viên khác hoặc chủ nhân đảm nhiệm việc này.
- đưa cho nhân viên những thông tin về an toàn và vệ sinh thực phẩm để họ đọc.
- thực thi những điều lệ ấn định rõ trách nhiệm của nhân viên chế biến thực phẩm và người kiểm soát.
- gọi nhân viên theo học những khoá an toàn thực phẩm do các cơ quan khác tổ chức.
- mượn người cố vấn để tổ chức khoá học cho nhân viên; và
- tuyển nhân viên có chứng chỉ chuyên môn trong ngành

Các doanh nghiệp có thể chọn phương pháp nào thích hợp nhất với ngành nghề của mình, miễn là họ phải tin tưởng rằng nhân viên có đủ kỹ năng và sự hiểu biết trong công việc.

Khi nào tôi phải tuân theo những điều kiện này?

Những điều kiện này sẽ được áp dụng kể từ Tháng 2 năm 2002. Trong một vài Tiểu Bang hoặc Lãnh Thổ, thời gian áp dụng có thể trễ hơn. Điều này tùy thuộc vào việc tu chính các luật lệ và quy định về thực phẩm của Tiểu Bang hay Lãnh Thổ để có thể ban hành đầy đủ tiêu chuẩn cho từng lãnh vực thẩm quyền của luật lệ. Quý vị có thể tìm thấy những thông tin về tình trạng trong Tiểu Bang trong tờ thông tin *Việc Áp Dụng Các Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm trong Các Tiểu Bang và Lãnh Thổ (State & Territory Enforcement of the Food Safety Standards)*.

Làm sao tôi có thể tuân hành đúng quy định về kỹ năng và kiến thức của nhân viên?

Các doanh nghiệp sẽ không gặp khó khăn trong việc thực thi quy định về kỹ năng và kiến thức của nhân viên, nếu như chủ nhân biết rõ là nhân viên đã nắm vững kỹ năng và kiến thức nghiệp vụ, nếu như người giám sát thường xuyên nhắc nhở nhân viên cách chế biến thực phẩm sao cho vệ sinh.

Từ đây đến cuối năm 2001, nhiều quy định sẽ được bổ sung để các doanh nghiệp thực phẩm và nhân viên hữu trách biết cách thi hành theo đúng những tiêu chuẩn đã được đề ra. Trong thời gian chờ đợi, các doanh nghiệp nào đang chuẩn bị áp dụng những đòi hỏi này, nên xét tới những vấn đề sau:

- Quý vị đã xác định những vấn đề tác hại đến mặt bảo quản và xử lý thực phẩm trong cơ sở buôn bán của quý vị chưa?
- Mỗi nhân viên trong cửa tiệm sẽ đảm đương phần việc gì trong toàn bộ quy trình xử lý thực phẩm?
- Nhân viên của quý vị có được chỉ cách chế biến thực phẩm sao cho an toàn hay không?
- Ai là người được giao trách nhiệm kiểm tra việc thực thi cách thức và quy định về vệ sinh thực phẩm?
- Để giữ sạch sẽ môi trường lao động, nhân viên làm việc trong doanh nghiệp của quý vị có được trang bị dụng cụ tẩy rửa và nơi làm việc có thoáng đảng hay không?

Quý vị muốn biết thêm thông tin?

Quý vị có thể đọc những thông tin về tiêu chuẩn, quy định trong ngành thực phẩm, các tờ chỉ dẫn nghiệp vụ và tài liệu trên trang Website của ANZFA (www.anzfa.com.au) Một khi các tiêu chuẩn được bắt đầu áp dụng trên mỗi Tiểu Bang và Lãnh Thổ, các doanh nghiệp thực phẩm cũng có thể xin cố vấn trực tiếp từ các Viên Chức Y Tế Môi Trường tại các hội đồng thành phố địa phương hay từ các Bộ, Sở hay các Ban Y Tế Công Cộng của Tiểu Bang hay Lãnh Thổ.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571