



## An Toàn Thực Phẩm – Hệ thống thu hồi những thực phẩm không an toàn cho người tiêu thụ

### 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 an toàn thực phẩm giữa Úc và Tân Tây Lan, các điều khoản không bao gồm tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm.*

#### **Ai cần phải có hệ thống thu hồi những thực phẩm không an toàn cho người tiêu thụ?**

Những nhà bán sỉ, công ty sản xuất hay những nhà nhập cảng thực phẩm đều phải có một hệ thống thu hồi những thực phẩm không an toàn cho người tiêu thụ.

Việc thu hồi thực phẩm phải được thực hiện vì nhiều nguyên nhân, bao gồm thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn gây ngộ độc hay bị nhiễm hoá chất hoặc những chất khác có thể gây nguy hiểm cho người tiêu thụ.

Nếu quý vị là **nhà bán sỉ, công ty sản xuất hay nhà nhập cảng thực phẩm**, quý vị **phải** tổ chức một hệ thống thu hồi thực phẩm. Hệ thống này được sử dụng để thu hồi thực phẩm đã bán ra thị trường, nếu quý vị biết rằng những thực phẩm này đã bị ô nhiễm bằng cách này hay cách khác và sẽ gây nguy hiểm cho người tiêu thụ. Quy định này được ghi rõ trong Tiêu Chuẩn 3.2.2 về *Quy Định Chung và Thể Thức An Toàn Thực Phẩm*. Hệ thống thu hồi thực phẩm của quý vị phải được quy định rõ bằng văn kiện và quý vị phải tuân theo những thủ tục ghi trong văn kiện, khi cho thu hồi những thực phẩm không an toàn cho người tiêu thụ.

Nếu quý vị là chủ nhân những cơ sở ăn uống hay doanh nghiệp buôn bán lẻ như siêu thị, nhà hàng, tiệm take-away, quý vị không cần có một hệ thống thu hồi thực phẩm ngoại trừ trường hợp quý vị cũng là nhà bán sỉ, công ty sản xuất hay nhà nhập cảng thực phẩm. Nhà bán sỉ, công ty sản xuất hay nhà nhập cảng thực phẩm có trách nhiệm thu hồi thực phẩm bán tại các siêu thị. Việc thu hồi các thực phẩm bán tại nhà hàng hay các tiệm take-away là điều không thực tế vì tại những nơi này, thực phẩm thường được ăn liền.

Tuy nhiên, các cơ sở ăn uống hay dịch vụ bán lẻ có thể vẫn phải có trách nhiệm trong việc thu hồi thực phẩm do dịch vụ khác thi hành. Trong trường hợp này, một vài quy định đặc biệt được áp dụng trong việc nhận biết, lưu trữ và huỷ bỏ những loại thực phẩm được lệnh thu hồi do khách hàng mang trả. Đề mục 'Huỷ bỏ những thực phẩm được lệnh thu hồi, thực phẩm không an toàn, không thích hợp cho người tiêu thụ hay thực phẩm bị giao hoàn' trong tờ thông tin này sẽ cung cấp thêm thông tin về những quy định vừa nêu.

Đôi khi các doanh nghiệp thực phẩm quyết định thu hồi thực phẩm vì những lý do không liên hệ gì tới vấn đề an toàn, chẳng hạn như vì sai sót trong khâu dán nhãn hiệu hay khi đóng gói, cơ sở sản xuất có thể sử dụng hệ thống thu hồi để làm việc này, dù rằng luật lệ không bắt buộc phải làm vậy.

#### **Mục đích của hệ thống thu hồi thực phẩm**

Hệ thống thu hồi thực phẩm phải có thể:

- Ngăn chặn việc phân phối và bán các sản phẩm không an toàn càng nhanh càng tốt.
- Thông báo cho công chúng và giới chức thẩm quyền biết lý do thu hồi thực phẩm và
- Thu hồi hiệu quả các thực phẩm không an toàn.

#### **Những đặc điểm chính yếu của hệ thống thu hồi thực phẩm:**

Hệ thống thu hồi thực phẩm cần phải bao gồm những đặc điểm sau đây:

- mục đích thu hồi cùng danh sách nhân viên toán thu hồi và trách nhiệm của họ;
- những bước phải làm để giúp quyết định xem có những rủi ro nào liên quan đến sản phẩm có thể không an toàn cho người tiêu thụ;

- những bước phải làm theo để giúp quyết định xem sản phẩm cần thu hồi đã được phân phối tới đâu – thí dụ như sản phẩm đã được đưa tới các nhà bán lẻ hay đã được bán cho người tiêu thụ rồi;
- danh sách các cơ quan hữu trách cần được thông báo về việc thu hồi, thí dụ như Cơ Quan Thẩm Quyền về Thực Phẩm của Úc và Tân Tây Lan (the Australia New Zealand Food Authority viết tắt là ANZFA) và các Tổng, Bộ Trưởng trong chính quyền Liên Bang, Tiểu Bang và Lãnh Thổ đặc trách về y tế, bảo vệ người tiêu thụ và mậu dịch công bằng tại những Tiểu Bang và Lãnh Thổ đã được phân phối những sản phẩm này;
- hồ sơ ghi rõ sản phẩm đã được phân phối đi những đâu, thí dụ như tới các nhà bán sỉ, trung tâm phân phối, siêu thị, bệnh viện và nhà hàng;
- hồ sơ ghi rõ những thông tin nhằm giúp cho những doanh vụ khác và công chúng nhận biết và trả lại những thực phẩm mà quý vị đang cho thu hồi, thí dụ: tên sản phẩm, mã số của lô hàng, ngày sản xuất, lý do thu hồi, địa điểm mang trả và địa chỉ liên lạc nếu muốn biết thêm chi tiết;
- sắp xếp để thu hồi thực phẩm từ các siêu thị và các cửa hàng bán lẻ khác do người mua mang trả.
- sắp xếp việc thẩm định số lượng thực phẩm đã thu hồi được và còn bao nhiêu chưa thu hồi được.

### Tài liệu hướng dẫn trong việc thu hồi thực phẩm

Quý vị có thể xin hai tài liệu hướng dẫn miễn phí từ ANZFA

Tài liệu hướng dẫn *Quy Tắc Thu Hồi Sản Phẩm Trong Kỹ Nghệ Thực Phẩm*

(*Food Industry Recall Protocol*) (hiện đang được tái duyệt) sẽ giúp quý vị về những gì cần phải làm trong thời gian thu hồi sản phẩm và cung cấp thêm nhiều chi tiết về những thông tin quý vị cần phải bao gồm trong hệ thống thu hồi sản phẩm.

Tài liệu hướng dẫn *Quy Tắc Thu Hồi Thực Phẩm của Cơ Quan Thẩm Quyền về Y Tế của Chính Phủ* (*Government Health Authorities Food Recall Protocol*) phác thảo trách nhiệm của chính phủ trong trường hợp thu hồi thực phẩm.

### Hủy bỏ thực phẩm đã thu hồi, thực phẩm không an toàn, không thích hợp cho người tiêu thụ hay bị trả lại.

**Tất cả các doanh vụ thực phẩm** phải bảo đảm là bất cứ thực phẩm nào, sau khi đã thu hồi phải được giữ lại, đánh dấu rõ ràng và lưu trữ ở một nơi cách biệt hẳn với những thực phẩm khác. Biện pháp này nhằm tránh vô tình bán ra những thực phẩm đã thu hồi. Quý vị phải giữ lại và lưu trữ những thực phẩm này ở một nơi riêng biệt cho tới khi công ty đã ra lệnh thu hồi thực phẩm cho quý vị biết phải làm gì. Nếu những thực phẩm này do quý vị cho thu hồi, quý vị cũng phải lưu trữ một nơi riêng biệt cho đến khi quý vị quyết định cách thức hủy bỏ.

### 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.gov.au](http://www.anzfa.gov.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.

Các chi tiết liên lạc của các bộ y tế Tiểu Bang và Lãnh Thổ và các hội đồng thành phố địa phương được ghi trong tờ thông tin riêng biệt *Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm – Những cơ quan cung cấp thông tin và cố vấn* (*Food Safety Standards – Source of information & advice*).

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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto: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](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571