



Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm -Y tế và vệ sinh Trách nhiệm của doanh vụ 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 an toàn 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, các doanh vụ thực phẩm có trách nhiệm cố gắng hết sức để cho nhân viên xử lý thực phẩm và bất cứ ai trong cơ sở của họ không làm điều gì gây ô nhiễm thực phẩm. Doanh vụ thực phẩm cũng có trách nhiệm cụ thể đối với sức khoẻ nhân viên chế biến thực phẩm, phải cung cấp những phương tiện rửa tay, thông báo cho nhân viên biết bổn phận của họ liên quan đến sức khoẻ và vệ sinh cũng như quyền riêng tư của nhân viên xử lý thực phẩm.

Bảo đảm là nhân viên làm việc tại cơ sở của doanh nghiệp không làm ô nhiễm thực phẩm

Các doanh vụ thực phẩm phải bằng mọi cách không để những người có mặt tại cơ sở gây ô nhiễm thực phẩm. Những người này không chỉ là người chế biến thực phẩm thôi mà còn kể cả người đến viếng doanh nghiệp, chẳng hạn như nhân viên đến mua bán hàng và công chúng. Tại những chỗ để thực phẩm chẳng hạn như nhà bếp, các doanh vụ thực phẩm cần phải thực hiện những việc sau đây:

- không cho những người không có trách nhiệm xử lý thực phẩm vào khu vực chuẩn bị thực phẩm;
- trong trường hợp những người có lý do chính đáng phải có mặt tại những nơi này, quý vị phải giám sát để biết chắc là họ không đụng vào thực phẩm hay chỗ để thực phẩm, không hắt hơi, hỉ mũi, ho hay ăn uống bên trên thực phẩm không được đậy kín hoặc trên những bề mặt có thể tiếp xúc với thực phẩm.

Doanh vụ thực phẩm cũng phải thực hiện những biện pháp thực tiễn để ngăn mọi người hút thuốc hay khạc nhổ tại nơi chuẩn bị thực phẩm hay tại những nơi có để thực phẩm không được bao hay che đậy. Những biện pháp

- thực tiễn bao gồm:
- treo bảng ‘Cấm Hút Thuốc’ trên tường và nếu thói khạc nhổ là vấn đề nghiêm trọng, cần treo thêm bảng cấm khạc nhổ;
- không cho để gạt tàn thuốc ở những nơi này.

Sức khoẻ của người xử lý thực phẩm và việc ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm

Điều rất quan trọng là không được để cho những người đang bị bệnh hoặc mang một số mầm bệnh nào đó xử lý hoặc tiếp xúc với thực phẩm hoặc những chỗ để thực phẩm, nhất là trường hợp họ có thể làm thực phẩm bị ô nhiễm trong khi làm việc.

Nếu chủ nhân doanh vụ thực phẩm biết là nhân viên xử lý thực phẩm hay bất cứ người nào làm việc này trong doanh vụ của mình (thí dụ như bạn bè hay thân nhân) có bệnh hoặc có thể mắc bệnh do thực phẩm gây nên, họ phải bảo đảm là người này không tiếp xúc với thực phẩm hoặc chỗ bề mặt để thực phẩm. Chủ nhân doanh vụ thực phẩm có thể nghi một người đã bị bệnh do thực phẩm gây ra nếu người này ói mửa, tiêu chảy, sốt hoặc đau cổ họng kèm theo triệu chứng nóng sốt.

Nếu một người được biết đang mắc bệnh do thực phẩm gây ra và đã không được phép làm những công việc phải tiếp xúc với thực phẩm, người này không được phép trở lại làm những công việc trên cho tới khi được bác sĩ xác nhận là đã hoàn toàn khỏi bệnh.

Nếu chủ nhân doanh vụ thực phẩm biết hay nghi một nhân viên làm công việc xử lý thực phẩm hay bất cứ ai xử lý thực phẩm trong doanh vụ có vết thương nhiễm trùng trên da hay mắt, tai, mũi bị chảy nước, họ phải bảo đảm là những người này thi hành những biện pháp cần thiết để ngừa gây ô nhiễm thực phẩm. Thí dụ như chỗ vết thương trên da phải được băng kín và che bằng vật không thấm nước cũng như người bị cảm phải uống thuốc để làm ngưng chảy nước mũi.

Bồn rửa tay cho nhân viên xử lý thực phẩm

Tiêu chuẩn 3.2.2 về *Quy Định Chung và Thể Thức An Toàn Thực Phẩm* và Tiêu Chuẩn 3.2.3 về *Cơ Sở và Trang Thiết Bị Trong Ngành Thực Phẩm* đều có quy định về việc lắp đặt thiết bị rửa tay cho nhân viên.

Tiêu Chuẩn 3.2.2 về *Quy Định Chung và Thể Thức An Toàn Thực Phẩm* có nói rõ nhân viên xử lý thực phẩm phải rửa tay như thế nào. Muốn biết thêm chi tiết về những quy định này, xin coi tờ thông tin riêng biệt *Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm – Y tế và vệ sinh, Trách nhiệm của nhân viên xử lý thực phẩm*.

Theo Tiêu Chuẩn 3.2.3 về *Cơ Sở và Trang Thiết Bị Ngành Thực Phẩm*, các doanh vụ phải lắp bồn rửa tay ở chỗ thuận tiện và đặt ở nơi nhân viên xử lý thực phẩm phải rửa tay, thí dụ tại khu chuẩn bị thực phẩm và ở gần nhà vệ sinh. Doanh vụ cũng phải cung cấp đầy đủ xà bông và nước ấm tại bồn rửa tay.

Thêm vào đó, theo Tiêu Chuẩn 3.2.2 về *Quy Định Chung và Thể Thức An Toàn Thực Phẩm*, các doanh vụ phải bảo đảm là bồn rửa tay phải có xà bông và các chất tẩy rửa khác. Sau khi rửa tay, nhân viên có thể lau thật khô tay bằng khăn lau một lần hay giấy chùi tay. Nếu được, doanh nghiệp phải để sẵn thùng chứa khăn đã dùng, phải bảo đảm bồn rửa chỉ để rửa tay, cánh tay và mặt mà thôi.

Những trách nhiệm khác về mặt y tế và vệ sinh đối với doanh vụ thực phẩm

Theo Tiêu Chuẩn 3.2.3 về *Cơ Sở và Trang Thiết Bị Ngành Thực Phẩm*, các doanh vụ thực phẩm phải bảo đảm là nhân viên phải có đầy đủ nhà vệ sinh và có nơi riêng biệt để tư trang và quần áo cá nhân cũng như khu vực riêng biệt để lưu giữ các dụng cụ văn phòng, giấy tờ và bất cứ loại hoá chất nào của doanh vụ.

Thông báo cho nhân viên xử lý thực phẩm biết trách nhiệm của họ về mặt y tế và vệ sinh

Chủ nhân doanh vụ thực phẩm phải thông báo cho tất cả nhân viên xử lý thực phẩm biết quy định y tế và vệ sinh đối với người xử lý thực phẩm. Thí dụ, để thực hiện việc này, doanh nghiệp có thể dùng bích chương hay những tờ chỉ dẫn hoặc phim video huấn luyện trong ngành kỹ nghệ thực phẩm. Các quy định này được ghi trong Tiêu Chuẩn 3.2.2 về *Quy Định Chung và Thể Thức An Toàn Thực Phẩm*. Muốn biết thêm chi tiết về những quy định này, xin coi tờ chỉ dẫn *An Toàn Thực Phẩm – Y tế và vệ sinh, Trách nhiệm của người xử lý thực phẩm*. Các quy định được đề ra nhằm bảo đảm là người xử lý thực phẩm phải làm bất cứ điều gì có thể được để không gây ô nhiễm thực phẩm.

Bảo vệ sự riêng tư của người xử lý thực phẩm

Nhân viên xử lý thực phẩm phải cho cấp trên của mình biết nếu họ:

- biết rõ hay nghi ngờ mình mắc bệnh hay đang mang mầm bệnh do thực phẩm gây ra;
- đang bị vết thương ở da hay mắt, tai, mũi bị chảy nước và vì vậy, thực phẩm có thể bị ô nhiễm; hoặc
- biết rõ hay nghi ngờ họ đã làm ô nhiễm thực phẩm, khi làm việc.

Nếu nhân viên xử lý thực phẩm thông báo cho cấp trên biết những điều trên, người này không được tiết lộ chi tiết cho bất cứ ai nếu không được sự đồng ý của nhân viên, ngoại trừ với chủ nhân của doanh vụ hoặc giới chức thẩm quyền. Chủ nhân doanh vụ cũng không được sử dụng những chi tiết này cho bất cứ mục đích nào khác ngoài việc để bảo vệ thực phẩm khỏi bị ô nhiễm.

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). 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