

# Các yêu cầu y tế và vệ sinh đối với người xử lý thực phẩm

Người xử lý thực phẩm là người làm việc trong một doanh nghiệp thực phẩm và xử lý thực phẩm, hoặc xử lý các bề mặt có khả năng tiếp xúc với thực phẩm (ví dụ như dao kéo, đĩa). Người xử lý thực phẩm có thể tham gia vào khâu chuẩn bị thực phẩm, sản xuất, nấu nướng, trình bày, đóng gói, bảo quản hoặc phục vụ.

## Trách nhiệm của người xử lý thực phẩm

Theo Quy Tắc Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code), người xử lý thực phẩm phải dùng mọi biện pháp hợp lý để không xử lý thực phẩm hoặc các bề mặt thực phẩm theo cách dễ có khả năng làm giảm độ an toàn và sự phù hợp của thực phẩm.

Người xử lý thực phẩm cũng có trách nhiệm cụ thể liên quan đến sức khỏe và vệ sinh.

## Các yêu cầu y tế

Bất cứ người xử lý thực phẩm nào có các triệu chứng hoặc chẩn đoán bị bệnh (chẳng hạn như tiêu chảy, nôn mửa hoặc sốt) phải:

- báo cáo họ bị bệnh cho chủ lao động hoặc người giám sát của họ
- không xử lý thực phẩm nếu có một khả năng gây ô nhiễm thực phẩm do bị bệnh
- nếu tiếp tục tham gia vào công việc khác trong cơ sở chế biến thực phẩm, thực hiện tất cả các biện pháp thực tế để thực phẩm không bị ô nhiễm
- thông báo cho người giám sát nếu họ biết hoặc nghi ngờ họ có thể đã làm ô nhiễm thực phẩm

## Yêu cầu vệ sinh

Người xử lý thực phẩm phải:

- rửa tay mỗi khi họ có thể sẽ là nguồn gây ô nhiễm (sau khi sử dụng nhà vệ sinh, hút thuốc lá, ho, hắt hơi, bằng cách sử dụng khăn tay, ăn, uống hoặc chạm vào tóc, da đầu hoặc cơ thể)
- rửa tay trước khi xử lý để ăn thức ăn đã sẵn sàng và sau khi xử lý thực phẩm tươi sống
- không ăn, hắt hơi, xì, ho, khạc nhổ hoặc hút thuốc xung quanh các bề mặt thực phẩm
- áp dụng mọi biện pháp có thể để tránh tiếp xúc không cần thiết với thực phẩm đã sẵn sàng để ăn
- áp dụng mọi biện pháp có thể để đảm bảo cơ thể, bất cứ điều gì từ các cơ thể hoặc quần áo không gây ô nhiễm thực phẩm hoặc các bề mặt thực phẩm
- đảm bảo quần áo được sạch sẽ
- dùng vải băng và dây băng không thấm nước để che các phần hở trên cơ thể

## Rửa tay hiệu quả

Rửa tay bằng cách sử dụng nước nóng, xà phòng và lau khô kỹ bằng khăn giấy dùng một lần.

## Sử dụng bao tay

Quy Tắc Tiêu Chuẩn Thực Phẩm không đòi hỏi người xử lý thực phẩm phải sử dụng găng tay.

Ngay cả khi đeo găng tay, trong nhiều tình huống, người xử lý thực phẩm cũng nên sử dụng các dụng cụ như kẹp hoặc thìa.

Phải tháo găng tay, loại bỏ và thay thế bằng một đôi mới trong các trường hợp dưới đây:

- trước khi xử lý thực phẩm
- trước khi xử lý thức ăn đã sẵn sàng và sau khi xử lý thực phẩm tươi sống
- sau khi sử dụng nhà vệ sinh, hút thuốc, ho, hắt hơi, sử dụng khăn tay, ăn, uống hoặc chạm vào tóc, da đầu hoặc cơ thể

## Trách nhiệm của người sử dụng lao động

Một doanh nghiệp thực phẩm phải:

- đảm bảo người xử lý thực phẩm không xử lý thực phẩm nếu có khả năng gây ô nhiễm
- duy trì các điểm rửa tay dễ dàng cung cấp nước nóng, xà phòng và sử dụng khăn giấy dùng một lần
- đảm bảo tất cả những người xử lý thực phẩm có kỹ năng phù hợp và kiến thức về an toàn thực phẩm và vệ sinh thực phẩm. Điều này có thể được thực hiện qua đào tạo tại chức chỉ việc hoặc qua đào tạo chính thức.

## Vài dòng về Cơ quan Thực phẩm NSW

Cơ Quan Thực Phẩm NSW là tổ chức chính phủ giúp bảo đảm thực phẩm tại NSW an toàn và dán nhãn chính xác.

Cơ quan này phối hợp với ngành, người tiêu dùng và các tổ chức chính phủ để giảm thiểu ngộ độc thực phẩm bằng cách cung cấp thông tin và quy định về việc sản xuất an toàn, lưu trữ, vận chuyển, khuyến mại và chuẩn bị thực phẩm.

Xem mặt bên kia để biết thêm thông tin.

## Thông tin thêm

- Truy cập website của cơ quan NSW Food Authority's [www.foodauthority.nsw.gov.au/industry](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry)
- điện thoại đường dây giúp đỡ 1300 552 406
- theo Quy Tắc Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Tiêu chuẩn 3.2.2) đảm bảo tất cả các bộ phận xử lý thực phẩm có kỹ năng phù hợp và kiến thức về an toàn thực phẩm và vệ sinh thực phẩm. Từ tháng tư Năm 2010 các luật mới sẽ có hiệu lực và sẽ đòi hỏi các doanh nghiệp trong ngành phục vụ và thực phẩm bán lẻ chỉ định đào tạo ít nhất một người giám sát an toàn thực phẩm. Việc đào tạo sẽ được chứng nhận bởi các đơn vị trên toàn quốc được công nhận trong Hệ thống Giáo dục Dạy nghề và Đào tạo (VET).
- để xem lại sáng kiến Giám Sát An Toàn Thực Phẩm Của Cơ Quan, bao gồm một danh sách các doanh nghiệp bị ảnh hưởng và các yêu cầu đào tạo, hãy truy cập [www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-standards-and-requirements/proposals-policy/food-safety-supervisor-initiative/](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-standards-and-requirements/proposals-policy/food-safety-supervisor-initiative/)

## Lưu ý

Thông tin này chỉ là bản tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Việc kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ tất cả các điều khoản của Quy Tắc Tiêu Chuẩn Thực Phẩm và *Đạo Luật Thực Phẩm 2003* (NSW).