

Kiểm soát các loài gây hại tại các doanh nghiệp thực phẩm

Các loài gây hại thường gặp như chuột cống, chuột và gián có thể mang vi khuẩn và siêu vi khuẩn có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm cũng như bề mặt tiếp xúc thực phẩm.

Sự xuất hiện của các loài gây hại và tình trạng nhiễm bẩn thực phẩm do các loài gây hại gây ra là điều khách hàng khiếu nại rất nhiều.

Các loài gây hại thường gặp

Các loài gây hại có thể xuất hiện tại cơ sở thực phẩm bao gồm:

- động vật gặm nhấm (như chuột cống và chuột),
- sâu bọ (như gián, ruồi và kiến), và
- chim (như bồ câu).

Các loài gây hại thường ẩn náu ở đâu?

Các cơ sở thực phẩm thường thu hút những loài gây hại vì chúng có thể có chỗ trú, nước uống và nguồn thực phẩm tại những nơi này.

Các loài gây hại thường hoạt động vào ban đêm và ẩn náu ở những nơi tối tăm như:

- bên dưới và phía sau đồ điện máy, lò sưởi và thiết bị nấu nướng,
- bên dưới các bồn rửa chén và rửa tay,
- bên dưới và trong hộp, gói hàng và đồ chứa thực phẩm,
- bên trong hốc tường,
- trong các vết nứt và khe, và
- phía sau thiết bị.

Các yêu cầu pháp lý

Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code) đòi hỏi các doanh nghiệp thực phẩm phải sử dụng mọi biện pháp khả thi để:

- ngăn chặn các loài gây hại xâm nhập các cơ sở thực phẩm, và
- tiêu diệt và ngăn chặn ổ các loài gây hại tại các cơ sở thực phẩm.

Những biện pháp khả thi ngăn chặn sự xâm nhập của các loài gây hại bao gồm:

- lắp kín các lỗ, khoảng trống và vết nứt trên tường và trần,
- lắp đặt và duy trì màn chống ruồi tại cửa sổ và cửa ra vào,
- đóng cửa khi không sử dụng,

• gắn nẹp chống gió mưa ở chân cửa ra vào,
Biện pháp khả thi để tiêu diệt và ngăn chặn các loại gây hại làm ổ bao gồm:

- thường xuyên kiểm tra dấu hiệu có các loài gây hại,
- bảo đảm cơ sở thực phẩm và trang thiết bị luôn sạch sẽ (lịch dọn vệ sinh sẽ góp phần trợ giúp rất hữu ích),
- giữ thực phẩm ở trong hộp kín,
- để thực phẩm, thiết bị, hộp đựng thức ăn cao hơn sàn nhà,
- giữ cho khu vực chứa rác thải luôn sạch sẽ và gọn



Những thùng chứa thực phẩm đóng kín đàng hoàng

gàng,

- thường xuyên dọn rác và bảo đảm các khu vực bên ngoài (bên ngoài nơi đặt thùng rác) được sạch sẽ và dọn dẹp kỹ,
- dẹp bỏ các thiết bị và đồ đạc không sử dụng ra khỏi cơ sở, và
- thực hiện chương trình kiểm soát các loài gây hại phù hợp, có thể cần sử dụng dịch vụ của nhà kiểm soát loài gây hại có giấy phép.

Sử dụng nhà kiểm soát loài gây hại có giấy phép

Tuy việc sử dụng dịch vụ của nhà kiểm soát loài gây hại có giấy phép không phải yêu cầu bắt buộc về mặt pháp lý nhưng điều đó giúp chứng minh rằng quý vị thực hiện tất cả biện pháp khả thi để tiêu diệt và ngăn chặn các loài gây hại. Tuy nhiên, cũng cần phải sử dụng các

bước liệt kê ở trên để chứng tỏ và đạt được tiêu chuẩn tuân thủ.

Nhà kiểm soát loài gây hại có giấy phép sẽ cung cấp cho quý vị:

- hợp đồng ghi rõ những loài gây hại và các khu vực sẽ được xử lý cũng như tần suất thực hiện biện pháp xử lý
- văn bản báo cáo cho mỗi đợt xử lý, bao gồm bất cứ hoạt động nào của loài gây hại, hóa chất đã sử dụng và những đề nghị mà chủ cơ sở kinh doanh cần thực hiện,
- bản đồ vị trí của tất cả các điểm bẫy mồi, và
- thông tin về các hóa chất sử dụng.

Nếu tự thực hiện việc xử lý kiểm soát các loài gây hại, quý vị phải bảo đảm các hóa chất hoặc bả mồi quý vị sử dụng đều phù hợp và được chấp thuận để sử dụng tại các cơ sở thực phẩm cũng như không làm nhiễm bẩn thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc thực phẩm.

Điều gì xảy ra sau một đợt thanh tra?

Nếu nhân viên hữu trách của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) hoặc hội đồng thành phố địa phương xác định được một vấn đề kiểm soát các loài gây hại cần được chấn chỉnh, họ có thể thi hành các biện pháp khác nhau đối với việc tuân thủ.

Muốn biết thêm thông tin về tình huống có thể bị áp đặt biện pháp đối với việc tuân thủ, vui lòng xem Chính Sách Tuân Thủ và Thi Hành (Compliance and Enforcement Policy) của Cơ Quan Thực Phẩm NSW tại www.foodauthority.nsw.gov.au/_Documents/industry_pdf/compliance-enforcement-policy.pdf

Vài nét về Cơ Quan Thực Phẩm NSW

Cơ Quan Thực Phẩm NSW là cơ quan chính phủ có chức năng bảo đảm thực phẩm NSW an toàn và dán nhãn chính xác.

Cơ quan này hợp tác với người tiêu dùng, ngành thực phẩm và các ban ngành chính phủ khác nhằm giảm thiểu vấn đề ngộ độc thực phẩm bằng cách cung cấp thông tin liên quan và giám sát hoạt động sản xuất, bảo quản, vận chuyển, quảng cáo và chế biến thực phẩm an toàn.

Thông tin thêm

- Nhân viên sức khỏe môi trường tại hội đồng thành phố địa phương có thể giải đáp bất kỳ câu hỏi nào của quý vị về kết quả thanh tra hoặc các biện pháp đối với việc tuân thủ. Họ có thể giúp quý vị biết rõ những việc cần làm và thời hạn.
- vui lòng truy cập trang mạng www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- gọi đường dây trợ giúp theo số 1300 552 406

Lưu ý

Trên đây là thông tin tóm tắt tổng quát và không bao gồm tất cả các tình huống. Các doanh nghiệp thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm và Đạo Luật Thực Phẩm năm 2003 2003 (Food Act 2003) (NSW).