

# Bảo vệ thực phẩm khỏi bị nhiễm bẩn

Trường hợp thực phẩm bị nhiễm bẩn vì con người, đồ vật, loài phá hại hoặc hóa chất có thể gây ra các bệnh nguy hiểm. Các doanh nghiệp thực phẩm phải có biện pháp phòng ngừa theo luật định để tránh gây hại cho người tiêu thụ thực phẩm của mình.

## Bảo vệ thực phẩm là yếu tố quan trọng

Theo luật, doanh nghiệp thực phẩm khi nhận, tồn trữ, chế biến và bày bán thực phẩm cần phải bảo vệ thực phẩm để có khả năng nhiễm bẩn bằng mọi cách thiết thực.

Tiêu chuẩn 3.2.2 *Các Yêu Cầu Chung và Quy Tắc An Toàn Thực Phẩm (3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements)* trong Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code) ấn định những yêu cầu cụ thể đối với các doanh nghiệp thực phẩm.

Trong quá trình kiểm tra doanh nghiệp thực phẩm, nhân viên thẩm quyền của Cơ Quan Thực Phẩm NSW hoặc hội đồng thành phố địa phương có thể xác định được những vấn đề cần phải chấn chỉnh.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào về kết quả của cuộc kiểm tra, cần phải làm những công tác gì và khi nào, chủ doanh nghiệp nên nói chuyện với nhân viên y tế môi trường (EHO) của hội đồng thành phố địa phương.

## Các chất nhiễm bẩn thực phẩm thường gặp

- Chất dịch từ các loại thực phẩm tươi sống, thí dụ như thịt và hải sản
- Các bề mặt, vật dụng, dụng cụ bị dơ bẩn
- Bụi đất, dầu mỡ và các bề mặt dơ bẩn
- Vi khuẩn và siêu vi khuẩn do không rửa tay hay vệ sinh cá nhân kém
- Các loài phá hại hoặc phân của chúng
- Chất tẩy rửa và các hóa chất khác
- Đồ trang sức, tóc và các vật dụng cá nhân
- Thủy tinh, kim loại và các mảnh vỡ từ các thiết bị hỏng và đồ đạc gắn lắp cố định

## Mẹo bảo vệ thực phẩm khỏi bị nhiễm bẩn

Chủ doanh nghiệp có trách nhiệm đặt ra các quy trình và thủ tục an toàn thực phẩm tại nơi làm việc để tuân thủ Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code).

Chủ doanh nghiệp và nhân viên có thể thực hiện theo một số biện pháp đơn giản để bảo vệ thực phẩm khỏi bị nhiễm bẩn trong quá trình nhận, tồn trữ, chế biến và bày bán thực phẩm:

- Tồn trữ thực phẩm trong các hộp chứa dành riêng cho thực phẩm và đậy nắp nếu cần, để bảo vệ thực phẩm khỏi bị nhiễm bẩn
- Tồn trữ thực phẩm và bao bì ở vị trí cao hơn sàn
- Tồn trữ thực phẩm tươi sống - đặc biệt thịt, cá và thịt gia cầm trong phòng lạnh hoặc tủ lạnh ở vị trí thấp hơn và cách xa thực phẩm sẵn sàng để tiêu thụ
- Tồn trữ hóa chất và trang thiết bị cách thật xa các loại thực phẩm, khu vực chế biến và đóng gói thực phẩm
- Bảo trì cơ sở nhà xưởng bao gồm đồ đạc, đồ gắn lắp cố định và thiết bị trong tình trạng sạch sẽ và nguyên vẹn

- Thường xuyên lau chùi và khử trùng các bề mặt và dụng cụ nhà bếp, thí dụ như dao, thớt
- Sử dụng riêng rẽ các thiết bị và dụng cụ nhà bếp đối với các thực phẩm tươi sống và thực phẩm sẵn sàng để tiêu thụ, hoặc rửa sạch và khử trùng kỹ lưỡng dụng cụ và vật dụng nhà bếp giữa những lần chế biến thực phẩm tươi sống và thực phẩm sẵn sàng để tiêu thụ
- Tránh tiếp xúc không cần thiết với thực phẩm, ví dụ nên dùng dụng cụ nhà bếp hơn là dùng tay trực tiếp
- Rửa sạch và lau khô tay trước khi bắt đầu công việc, chuyển sang làm việc khác và sau giờ nghỉ giải lao, ví dụ giữa quá trình phục vụ khách hàng và chuẩn bị thực phẩm, sau khi chế biến thực phẩm tươi sống và xử lý rác thải hay đi tiêu tiểu
- Hạn chế tối đa việc đeo các đồ trang sức lộ và buộc tóc dài gọn phía sau
- Băng kín vết thương và vết cắt bằng các loại băng phù hợp
- Không chế biến thực phẩm nếu cảm thấy sức khỏe không tốt hoặc đang mắc các bệnh dễ lây



Tồn trữ thực phẩm trong các hộp dành riêng cho thực phẩm và đậy nắp

## Thông tin thêm

- Liên hệ EHO của hội đồng thành phố địa phương
- Tờ thông tin: *Lau chùi và khử trùng tại doanh nghiệp thực phẩm, Bao bì dành riêng cho thực phẩm, An toàn thực phẩm đối với nhà phục vụ ăn uống, Rửa tay tại doanh nghiệp thực phẩm, Yêu cầu vệ sinh và y tế đối với người chế biến thực phẩm, Khống chế loài phá hại tại doanh nghiệp thực phẩm*
- *Chính Sách Thi Hành và Tuân Thủ của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority Compliance and Enforcement Policy)*
- Truy cập [www.foodauthority.nsw.gov.au/industry](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry)
- Điện thoại đường dây trợ giúp 1300 552 406

## Lưu ý

Thông tin này là bản tóm tắt chung và không bao gồm tất cả các tình huống. Các doanh nghiệp thực phẩm phải tuân thủ tất cả quy định trong Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code) và Đạo Luật Thực Phẩm Năm 2003 (NSW) (*Food Act 2003 (NSW)*).