

HƯỚNG DẪN VỀ CUỘC THANH TRA



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

JANUARY 2016

Mục lục

Phần Giới thiệu	3
Cuộc thanh tra là gì?	4
Ai thực hiện cuộc thanh tra?	4
Cuộc thanh tra bao gồm những gì?	4
Thứ hạng không tuân thủ	5
Kết quả thanh tra được định đoạt như thế nào?	6
Bảng 1. Thứ hạng thanh tra	6
Nếu kết quả thanh tra doanh nghiệp đạt được là chấp nhận được thì tần suất thanh tra thông lệ sẽ như thế nào?	7
Bảng 2. Tần suất thanh tra đối với thứ hạng tuân thủ	7
Bảng 3. Tần suất thanh tra đối với thứ hạng không thể chấp nhận được	7
Bảng 4. Biện pháp cưỡng hành đã được đề nghị	7
Kết quả thanh tra hạng không thể chấp nhận được	8
Các từ viết tắt	9
Bảng 5. Những hướng dẫn về thanh tra – Các điểm sẽ được xem xét trong cuộc thanh tra	10
Bảng 6: Hướng dẫn thanh tra chung	16
Bảng 7. Cơ sở chế biến thịt	21
Bảng 8. Cơ sở thịt có đăng ký xuất khẩu	24
Bảng 9. Chế biến Sữa	26
Bảng 10. Cơ sở chế biến sữa có đăng ký xuất khẩu	28
Bảng 11. Giới dân chúng dễ bị nguy hại	29
Bảng 12. Chế biến Thủy sản	31
Bảng 13. Thu hoạch sò ốc	32
Bảng 14. Chế biến Trứng	34
Bảng 15. Cơ sở trứng có đăng ký xuất khẩu	35
Bảng 16. Chế biến trái cây và rau quả	36



Phần Giới thiệu

Các cuộc thanh tra được thực hiện đối với doanh nghiệp có giấy phép của Cơ quan Thực phẩm NSW. Cuộc thanh tra sẽ thẩm định Chương trình An toàn Thực phẩm (Food Safety Program - FSP) của doanh nghiệp thực phẩm và việc tuân thủ chương trình này, cũng như bất kỳ yêu cầu nào khác của Chương trình An toàn Thực phẩm (Food Safety Scheme (Scheme)) được đề ra trong Quy định Thực phẩm (Food Regulation). Tài liệu hướng dẫn này cung cấp thông tin về thứ hạng có thể được áp dụng đối với trường hợp không tuân thủ khi được nêu như là Yêu cầu Biện pháp Chấn chỉnh (Corrective Action Requests - CAR) trong cuộc thanh tra.

Mục đích của tài liệu này nhằm giúp nhân viên thanh tra thẩm quyền có được phương thức nhất quán để sử dụng khi tiến hành thanh tra các doanh nghiệp thực phẩm có giấy phép. Các doanh nghiệp thực phẩm cũng có thể sử dụng tài liệu hướng dẫn này để tìm hiểu tiến trình mô thức thanh tra tuân thủ, tại sao các khiếm khuyết được xác định trong cuộc thanh tra, và tác động của chúng đối với vấn đề an toàn thực phẩm.

Tài liệu hướng dẫn này được dựa trên các yêu cầu của Quy định Thực phẩm (Food Regulation) 2015, Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc Tân Tây Lan (Australian New Zealand Food Standards Code) (Bộ luật) và các tiêu chuẩn ngành công nghiệp riêng được xác định dưới đây:

Xe vận chuyển thịt, lò giết mổ, xí nghiệp chế biến thịt

[AS 4696-2007 - Hygienic Production and Transportation of Meat and Meat Products for Human Consumption](#)

(AS 4696-2007 - Sản xuất và Vận chuyển Hợp Vệ sinh Thịt và Sản phẩm Thịt cho con người Tiêu thụ)

[AS 4465-2006 - Construction of Premises and Hygienic Production of Poultry Meat for Human Consumption](#)

(AS 4465-2006 - Xây dựng Cơ sở và Sản xuất Hợp Vệ sinh Thịt Gia cầm cho con người Tiêu thụ)

Tiệm thịt bán lẻ

[NSW Standard for Construction and Hygienic Operation of Retail Meat Premises](#)

(Tiêu chuẩn NSW về Xây dựng và Hoạt động Hợp Vệ sinh đối với Cơ sở bán lẻ Thịt)

Cơ sở chế biến Sữa Tiệt trùng

[AS 3993-2003 - Equipment for the pasteurization of milk and other liquid dairy products – Continuous-flow systems](#)

(AS 3993-2003 - Thiết bị tiệt trùng sữa và các sản phẩm sữa lỏng khác – các hệ thống chảy liên tục)

[ANZDAC – Australian Manual for the Validation and Verification of Heat Treatment Equipment and Processes](#)

(ANZDAC – Cẩm nang Úc dành cho Kiểm chứng và Xác minh Thiết bị và Tiến trình Xử lý bằng Nhiệt)

Loài giáp xác

[NSW Shellfish Industry Manual](#)

(Cẩm nang Ngành Loài giáp xác NSW)

Tài liệu Hướng dẫn này không cung cấp những hướng dẫn riêng cho ngành công nghiệp đối với một số ngành công nghiệp do Cơ quan Thực phẩm phụ trách, kể cả doanh nghiệp thịt thú rừng, người mua gia súc để giết mổ, nhà thu hoạch sò hoang, vận chuyển thực phẩm hoặc doanh nghiệp sản xuất nguyên khai như sữa, trứng và gia cầm.

Bảng 6 dưới đây có những hướng dẫn sẽ được sử dụng với các điểm chung cho tất cả Chương trình. Các bảng sau đây có những hướng dẫn dành riêng của ngành công nghiệp về các yêu cầu cùng các vấn đề của riêng từng Chương trình.

Bảng 7. Cơ sở chế biến thịt

Bảng 8. Dành riêng Bộ Nông nghiệp – thịt

Bảng 9. Chế biến sữa

Bảng 10. Dành riêng Bộ Nông nghiệp – sữa

Bảng 11. Các giới dân chúng dễ bị nguy hại

Bảng 12. Chế biến thủy sản

Bảng 13. Thu hoạch loài giáp xác

Cuộc thanh tra là gì?

Cuộc thanh tra là tiến trình khi nhân viên thanh tra thẩm quyền đến một cơ sở nào đó để thẩm định việc tuân thủ về an toàn thực phẩm. Trong cuộc thanh tra, nhân viên thanh tra sẽ kiểm tra cơ sở, quan sát quy cách thực hành chế biến thực phẩm và xem xét các tài liệu hướng dẫn an toàn thực phẩm (kể cả chương trình an toàn thực phẩm và giám sát).

Ai thực hiện cuộc thanh tra?

Các cuộc thanh tra doanh nghiệp có giấy phép sẽ do nhân viên thanh tra thẩm quyền (được Đạo luật Thực phẩm (Food Act) 2003 ủy quyền) thực hiện. Nhân viên thanh tra thẩm quyền có thể được ký hợp đồng để thực hiện cuộc thanh tra nhân danh Cơ quan Thực phẩm ([Thanh tra viên bên thứ ba](#)), hoặc có thể là nhân viên của Cơ quan Thực phẩm. Nhân viên thanh tra do Cơ quan Thực phẩm tuyển dụng cũng là nhân viên thẩm quyền theo Đạo luật Thực phẩm (Food Act) 2003, và có thể thực hiện các chức năng của nhân viên thanh tra thẩm quyền và nhân viên thẩm quyền cùng một lúc. Nhân viên thanh tra do Cơ quan Thực phẩm tuyển dụng thực hiện cuộc thanh tra các cơ sở xuất khẩu có đăng ký cũng là nhân viên thẩm quyền theo Đạo luật Kiểm soát Xuất khẩu (Export Control Act) 1982.

Cuộc thanh tra bao gồm những gì?

Trong cuộc thanh tra, nhân viên thanh tra sẽ kiểm tra xem:

- có chương trình an toàn thực phẩm hay không
- tất cả hoạt động chế biến thực phẩm đã được phân tích để xác định bất kỳ hiểm họa nghiêm trọng nào về vấn đề an toàn thực phẩm và có các thủ tục để kiểm soát những hiểm họa này
- có chi tiết mô tả tất cả sản phẩm do doanh nghiệp chế biến
- có những hướng dẫn và quy trình làm việc
- có những cách thức giám sát
- doanh nghiệp có thủ tục bảo trì và kiến trúc đối với các vấn đề về cấu trúc có thể gây ra nguy cơ an toàn thực phẩm
- doanh nghiệp đã chỉ định nhân viên giám thị và nhân viên chịu trách nhiệm cho các công việc cụ thể, có quy trình sản xuất tốt – bao gồm vệ sinh, tồn trữ hóa chất, không chế loài gây hại, đào tạo, thu hồi sản phẩm, thủ tục thẩm định nội bộ và thủ tục giải quyết khiếu nại của khách hàng
- doanh nghiệp thực phẩm tuân theo chương trình an toàn thực phẩm của họ và mọi yêu cầu pháp lý liên quan.



Thứ hạng không tuân thủ

Nhân viên thanh tra có danh sách các lãnh vực phải kiểm tra. Nếu tiêu chuẩn của một lãnh vực nào đó là không chấp nhận được, nhân viên thanh tra sẽ đưa ra Yêu cầu Biện pháp Chấn chỉnh (Corrective Action Request - CAR). Nhân viên Thanh tra sẽ chụp hình để làm bằng chứng cho CAR cũng như chụp hình tổng quát. Mỗi CAR sẽ được xếp thứ hạng và có số điểm. Số điểm sẽ phụ thuộc vào việc nhân viên đánh giá yếu tố liên quan là 'nghiêm trọng', 'lớn' hoặc 'nhỏ'. Số điểm được phân bổ cho từng loại là:

- **Khiếm khuyết nghiêm trọng – 64 điểm**

Khiếm khuyết nghiêm trọng có nghĩa là không:

- Tuân thủ các yêu cầu của Quy tắc thực hành (Codes of Practice) hay Tiêu chuẩn (Standard) hầu như sẽ là nguyên nhân, hoặc đã là nguyên nhân, sản xuất thực phẩm không tốt cho sức khỏe; hoặc
- Tuân thủ các yêu cầu của các Tiêu chuẩn liên quan đến việc ghi nhãn hoặc mô tả thương mại của thực phẩm; hoặc
- Tuân thủ yêu cầu biện pháp chấn chỉnh đối với việc không tuân thủ lớn trong thời gian quy định.

Các khiếm khuyết thuộc loại này bao gồm:

- Một vấn đề nghiêm trọng về thủ tục vệ sinh
- Phương tiện rác thải gây ô nhiễm thực phẩm, nước hay thiết bị
- Sử dụng nước (bao gồm hơi nước hoặc nước đá) không đạt tiêu chuẩn để uống trong khu vực chế biến thực phẩm
- Loài gây hại sinh sản nghiêm trọng
- Thực phẩm chế biến để bán không tuân thủ các tiêu chuẩn sản phẩm
- Một vấn đề về các thủ tục ghi trong tài liệu hoặc bất kỳ vấn đề không tuân thủ nào sẽ phương hại đến sự an toàn hay tốt cho sức khỏe của thực phẩm.

- **Khiếm khuyết lớn – 8 điểm**

Một khiếm khuyết lớn có nghĩa là không tuân thủ các yêu cầu của Tiêu chuẩn, Quy tắc Thực hành (Codes of Practice) và/hay các yêu cầu pháp lý có thể là nguyên nhân sản xuất thực phẩm không tốt cho sức khỏe hoặc thực phẩm dán nhãn không chính xác nhưng không phải là khiếm khuyết nghiêm trọng. Các khiếm khuyết thuộc loại này bao gồm:

- Không chế loài gây hại không hiệu quả, chương trình không đạt yêu cầu
- Không tuân thủ lớn đối với các tiêu chuẩn vệ sinh đã được thiết lập
- Không kiểm soát đầy đủ thực phẩm hoặc các thành phần trong lúc chuẩn bị, chế biến
- Khác biệt trong các thủ tục bằng văn bản, các thủ tục định chuẩn không chính xác
- Khiếm khuyết khác có thể khiến cho thực phẩm chế biến không còn tốt cho sức khỏe hoặc là nguyên nhân khiến thực phẩm không được dán nhãn chính xác



• **Khiếm khuyết nhỏ – 2 điểm**

Khiếm khuyết nhỏ có nghĩa là không tuân thủ các yêu cầu của các Tiêu chuẩn hoặc Quy tắc Thực hành (Codes of Practice) được đề cập trong luật có thể là nguyên nhân sản xuất thực phẩm không tốt cho sức khỏe hoặc thực phẩm dán nhãn không chính xác nhưng không phải là khiếm khuyết lớn hay nghiêm trọng.

Khi quyết định áp dụng thứ hạng nào đối với việc không tuân thủ, nhân viên thanh tra sẽ xét đến một số yếu tố:

- Mức độ nguy cơ an toàn thực phẩm của việc không tuân thủ; bao gồm các loại thực phẩm, doanh nghiệp lớn nhỏ và việc phân phối, giới tiêu dùng thực phẩm này (dân chúng nói chung hoặc giới dễ bị nguy hại).
- Tiêu chuẩn chung của cơ sở, các hệ thống an toàn thực phẩm và thói quen thực hành về an toàn thực phẩm của doanh nghiệp.
- Việc tuân thủ và quá khứ không tuân thủ của doanh nghiệp nói chung, ví dụ như đây có phải vấn đề tái diễn hay không.
- Khả năng và thái độ của doanh nghiệp về việc thực hiện biện pháp chấn chỉnh để giải quyết việc không tuân thủ.

CAR Nâng lên

Nếu doanh nghiệp không chấn chỉnh bất kỳ CAR hoặc khiếm khuyết nào đã được xác định trong cuộc thanh tra trong thời hạn bắt buộc, hoặc nhân viên thanh tra thấy cùng vấn đề trong hai lần kiểm tra liên tiếp, thứ hạng của CAR có thể được tăng lên. Điều này có nghĩa là khiếm khuyết nhỏ sẽ chuyển thành khiếm khuyết lớn, hay khiếm khuyết lớn sẽ được nâng lên thành khiếm khuyết nghiêm trọng. Nếu việc không thực hiện các biện pháp chấn chỉnh hiệu quả là mối đe dọa đối với vấn đề an toàn thực phẩm, nhân viên thanh tra sẽ tùy nghi quyết định và có thể nâng một vấn đề thẳng lên loại nghiêm trọng.

Ngoài ra, nhân viên thanh tra cũng có thể cân nhắc để đưa ra thêm CAR hoặc khiếm khuyết khác vì biện pháp chấn chỉnh không đạt yêu cầu, vì doanh nghiệp đã không thực hiện biện pháp chấn chỉnh hiệu quả để chấn chỉnh vấn đề ban đầu hay ngăn chặn vấn đề tái diễn.

Các bảng dưới đây là những hướng dẫn cho các cuộc thanh tra, dựa trên kiến thức và dữ liệu hiện có, và thường là các điểm chính của nguy cơ cần phải biết. Xin lưu ý rằng chỉ sử dụng và mục đích của những hướng dẫn này là sử dụng kết hợp với phương tiện sẵn có khác và nhận định chuyên môn và kiến thức của nhân viên thanh tra.

Kết quả thanh tra được định đoạt như thế nào?

Khi cuộc thanh tra kết thúc, các điểm đã phân bổ sẽ được cộng vào để có thứ hạng chung cho doanh nghiệp, từ hạng 'A' đến 'E' (như trong Bảng 1).

Bảng 1. Thứ hạng thanh tra

Thứ hạng	Tổng số điểm phân bổ	Kết quả thanh tra
A	0 – 15	CHẤP NHẬN ĐƯỢC
B	16 – 31	CHẤP NHẬN ĐƯỢC
C	32 – 47	TẠM CHẤP NHẬN ĐƯỢC



D	48 – 63	KHÔNG THỂ CHẤP NHẬN ĐƯỢC
E	từ 64 trở lên	KHÔNG THỂ CHẤP NHẬN ĐƯỢC

Nếu kết quả thanh tra doanh nghiệp đạt được là chấp nhận được thì tần suất thanh tra thông lệ sẽ như thế nào?

Các doanh nghiệp có giấy phép hiện hữu sẽ bị thanh tra định kỳ dựa trên mô thức thanh tra tuân thủ. Các doanh nghiệp mới hoạt động bị thanh tra dựa trên mô thức thanh tra cấp giấy phép, có nghĩa là doanh nghiệp sẽ bị thanh tra thường xuyên hơn để bảo đảm tất cả doanh nghiệp mới được cấp giấy phép đều có thể chứng minh việc tuân thủ lâu dài đối với các yêu cầu pháp lý. Quý vị có thể tìm thêm thông tin về các mô thức thanh tra cấp giấy phép tại trang mạng của Cơ quan Thực phẩm.

Mức độ thường xuyên của các cuộc thanh tra theo mô thức thanh tra tuân thủ sẽ phụ thuộc vào loại doanh nghiệp (doanh nghiệp Ưu tiên 1 hoặc 2) và thứ hạng của lần thanh tra trước. Quý vị có thể tìm thêm thông tin về [Phân loại Ưu tiên Doanh nghiệp Thực phẩm](#) tại trang mạng của Cơ quan Thực phẩm.

Bảng 2. Tần suất thanh tra đối với thứ hạng tuân thủ

Thứ hạng	Ưu tiên 1	Ưu tiên 2
A	12 tháng *	24 tháng **
B	6 tháng	12 tháng
C	3 tháng	6 tháng

*6 tháng đối với Cơ sở Xuất khẩu có Đăng ký

**12 tháng đối với Cơ sở Xuất khẩu có Đăng ký

Bảng 3. Tần suất thanh tra đối với thứ hạng không thể chấp nhận được

Thứ hạng	Cuộc thanh tra tiếp theo	Cuộc thanh tra tiếp theo không thể chấp nhận được	Cuộc thanh tra tiếp theo chấp nhận được
D hoặc E	1 tháng	Vẫn ở mức độ 1 lần thanh tra mỗi tháng và biện pháp cưỡng hành phụ thêm	Trở lại lịch thanh tra ban đầu (trước thứ hạng thanh tra D hoặc E ban đầu)

Bảng 4. Biện pháp cưỡng hành đã được đề nghị

Thứ hạng	Biện pháp cưỡng hành
A	Cơ quan Thực phẩm sẽ thực hiện các biện pháp cưỡng hành thích hợp để kiểm soát nguy cơ an toàn thực phẩm. Các biện pháp cưỡng hành có thể được thực hiện sẽ được liệt kê ở phần sau
B	
C	

D	
E	

Kết quả thanh tra hạng không thể chấp nhận được

Nếu phát hiện những vấn đề không tuân thủ nghiêm trọng trong cuộc thanh tra, nhân viên thanh tra sẽ ghi nhận kết quả thanh tra không thể chấp nhận được và sẽ thu thập bằng chứng như hình ảnh, các mẫu và bản âm thanh (phòng vấn) để thực hiện các biện pháp cưỡng hành thích hợp.

Biện pháp cưỡng hành sẽ được thực hiện theo đúng [Chính sách Tuân thủ và Thi hành](#) có thể bao gồm, nhưng không giới hạn trong số những điều dưới đây;

- Cảnh cáo miệng hoặc bằng văn bản – doanh nghiệp bị cảnh cáo rằng nếu tiếp tục không tuân thủ thì họ có thể sẽ bị các biện pháp cưỡng hành khác nữa.
- Thông báo Chấn chỉnh (Improvement Notice) - doanh nghiệp được dành cho một khoảng thời gian để chấn chỉnh vấn đề không tuân thủ trước khi nhân viên thẩm quyền quay trở lại để kiểm tra xem vấn đề đã được giải quyết và tuân thủ hay chưa. Thời hạn này sẽ do nhân viên thẩm quyền quyết định dựa trên nguy cơ an toàn thực phẩm do vấn đề không tuân thủ gây ra và thời gian dự kiến để chấn chỉnh vấn đề. Thời hạn này có thể là từ 24 giờ đến 12 tháng. Nếu không chấn chỉnh (các) vấn đề không tuân thủ trong khoảng thời gian đã được ấn định, nhân viên thẩm quyền có thể gửi giấy Thông báo Phạt (Penalty Notice) và/hoặc Lệnh Cấm (Prohibition Order) (xem dưới đây). Tất cả Thông báo Chấn chỉnh đều kèm lệ phí 330 đô-la để trang trải chi phí thực hiện cuộc thanh tra theo dõi để bảo đảm vấn đề không tuân thủ đã được chấn chỉnh. Bất kỳ cuộc thanh tra bổ sung nào khác có thể cần phải thực hiện để xác minh việc tuân thủ Thông báo Chấn chỉnh sẽ bị tính thêm chi phí.
- Thông báo Phạt (Penalty Notice) – doanh nghiệp bị phạt vì phát hiện đã không tuân thủ trong lần thanh tra. Mức phạt nặng nhẹ sẽ tùy theo mức độ nghiêm trọng, dựa trên tính chất việc vi phạm và có thể bị phạt nhiều lần. Biện pháp phạt thường đi kèm các biện pháp cưỡng hành khác để bảo đảm sẽ đạt được việc tuân thủ lâu dài với các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Doanh nghiệp cũng có thể bị ghi tên vào danh sách Nêu Tên & Bêu Xấu (Name & Shame) được phổ biến trên trang mạng của Cơ quan Thực phẩm.
- Lệnh Cấm (Prohibition Order) - có thể ban hành đối với doanh nghiệp bị phát hiện không tuân thủ nghiêm trọng. Theo lệnh này, doanh nghiệp bị cấm hoạt động, sản xuất một loại thực phẩm nhất định, sử dụng quy trình nhất định hoặc sử dụng thiết bị nào đó trong một khoảng thời gian. Khoảng thời gian này có thể từ 24 giờ cho đến cấm hoạt động vĩnh viễn.
- Truy tố – Cơ quan Thực phẩm sẽ khởi tố doanh nghiệp tiếp tục không tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và/hoặc không sản xuất thực phẩm an toàn và phù hợp. Doanh nghiệp cũng có thể bị ghi tên vào danh sách Nêu Tên & Bêu Xấu (Name & Shame) được phổ biến trên trang mạng của Cơ quan Thực phẩm.

Nếu kết quả thanh tra của doanh nghiệp là không thể chấp nhận được, Cơ quan Thực phẩm sẽ tiến hành thanh tra thêm nữa, tính trọn chi phí, cho đến khi tất cả nguy cơ an toàn thực phẩm được giải quyết và tất cả biện pháp cưỡng hành được hoàn tất thành công. Tàn suất thanh tra sẽ được duy trì ở mức độ thích hợp cho đến khi doanh nghiệp có thể chứng tỏ cam kết liên tục đối với vấn đề an toàn thực phẩm và khả năng sản xuất thực phẩm an toàn và phù hợp.



Các từ viết tắt

AA – Approved Arrangement (Thỏa thuận đã được Chấp thuận)	MICoR – Manual of Imported Country Requirements (Cẩm nang các Yêu cầu Quốc gia Nhập khẩu)
AO – Authorised Officer (Nhân viên Thẩm quyền)	MTC – Meat Transfer Certificate (Giấy Chứng nhận Chuyển giao Thịt)
AQL – Acceptable Quality Level (Mức độ Chất lượng Chấp nhận được)	NATA – National Association of Testing Authorities (Hiệp hội Toàn quốc Cơ quan Xét nghiệm)
AS – Australian Standard (Tiêu chuẩn Úc)	NLIS – National Livestock Identification System (Hệ thống Toàn quốc Nhận dạng Gia súc)
AW – Animal Welfare (Phúc lợi Động vật)	NSW – New South Wales
AWO – Animal Welfare Officer (Nhân viên Phúc lợi Động vật)	NVD – National Vendor Declaration (Tờ khai Người bán Toàn quốc)
CAR – Corrective Action Request (Yêu cầu Biện pháp Chấn chỉnh)	PGOs – Prescribed Goods Orders (Đơn đặt Hàng Quy định)
CPU – Central Processing Unit (Ban Xử lý Trung ương)	PR – Product Record (Hồ sơ Sản phẩm)
DoAW – Commonwealth Department of Agriculture and Water Resources (Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên Nước Liên bang)	RFP – Request For Permit (Đơn xin Giấy phép)
ERP – Extended Residue Program (Chương trình Dư lượng Mở rộng)	PHF – Potentially Hazardous Food (Thực phẩm có thể Nguy hiểm)
EU – European Union (Liên minh châu Âu)	RTD – Resistance Temperature Detectors (Máy Dò tìm Kháng Nhiệt)
FSC – Food Standards Code (Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm)	RTE – Ready-to-eat (Nấu sẵn)
FSO – Food Safety Officers (Nhân viên An toàn Thực phẩm)	SO ₂ – Sulphur dioxide (Sulphur điôxit) (và các biến chất)
FSP – Food Safety Program (Chương trình An toàn Thực phẩm)	SRO – Sydney Rock Oyster (Hàu Đá Sydney)
FSSM – NSW Food Safety Schemes Manual (Cẩm nang các Chương trình An toàn Thực phẩm NSW)	TC – Transfer Certificate (Giấy Chứng nhận Chuyển giao)
MAP – Modified Atmosphere Packaging (Bao bì Không khí Điều chỉnh)	TD – Transfer Declaration (Tờ khai Chuyển giao)
GMP – Good Manufacturing Practice (Quy cách Thực hành Sản xuất Tốt)	UCFM – Uncooked Comminuted Fermented Meat (Thịt Vụn Chưa Nấu Chín Lên Men)
HTST – High Temperature Short Time (Nhiệt độ Cao Thời gian Ngắn)	UV – Ultra Violet (Cực Tím)
ID – Identification (Chi tiết Xác định)	VP – Vulnerable Populations (Các giới dân chúng dễ bị nguy hại)
MHA – Meat Hygiene Assessment (Thẩm định Vệ sinh Thịt)	



Bảng 5. Những hướng dẫn về thanh tra – Các điểm sẽ được xem xét trong cuộc thanh tra

Cơ sở	Các điểm chính cần xem xét
Lò giết mổ	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu pháp lý: AS4696 thịt đỏ, AS4465 Gia cầm, AS4466 Thỏ, cộng với Phúc lợi Động vật. • Chương trình An toàn Thực phẩm: Có, do doanh nghiệp soạn thảo. • Các Biện pháp Kiểm soát An toàn Thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Thịt thân lạnh (tham khảo Tiêu chuẩn Úc liên quan). ○ Nhiệt độ: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thịt thân không ấm hơn 7°C trên bề mặt. ▪ Các phần thịt thân không ấm hơn 5°C tại vị trí hơi đáng lo ngại. ▪ Trong khi chế biến nhiệt độ bề mặt ấm hơn 7°C, hoặc được thực hiện trong môi trường không ấm hơn 10°C. ○ Rửa và nhiệt độ làm lạnh và clo dư lượng trong máy làm lạnh quay (gia cầm). ○ Kiểm tra thịt. ○ Truy nguồn gốc (ví dụ như NLIS đối với thịt đỏ). • Xét nghiệm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Tất cả – Nước, theo đúng FSSM. ○ Xác minh: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thịt đỏ – quệt lên thịt thân. ▪ Gia cầm – bề mặt làm việc (theo khuôn khổ Tiêu chuẩn Úc) & quệt lên thịt thân.
Chế biến thịt	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu pháp lý: AS4696 thịt đỏ, AS4465 Gia cầm. • Chương trình An toàn Thực phẩm; Có, do doanh nghiệp soạn thảo. • Các Biện pháp Kiểm soát An toàn Thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Nhiệt độ: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thịt thân không ấm hơn 7°C trên bề mặt. ▪ Các phần thịt thân không ấm hơn 5°C tại vị trí hơi đáng lo ngại. ▪ Trong khi chế biến nhiệt độ bề mặt ấm hơn 7°C, hoặc được thực hiện trong môi trường không ấm hơn 10°C. ▪ Nấu nướng, 65°C trong 10 phút (hoặc tương đương). ▪ Làm lạnh: <ul style="list-style-type: none"> • thịt đã xử lý, giảm từ 52°C xuống 12°C trong vòng 7,5 giờ; và 5°C trong vòng 24 giờ sau khi nấu xong. • thịt chưa xử lý, giảm từ 52°C xuống 12°C trong vòng 6 giờ; và 5°C trong vòng 24 giờ sau khi nấu xong.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Các quy trình quản lý Listeria đối với thịt đóng gói bằng chân không hoặc thịt RTE đóng gói kiểu MAP. ○ Các yêu cầu đặc biệt đối với nhà chế biến UCFM (chấp thuận theo từng sản phẩm tùy theo thể thức đã quy định). • Xét nghiệm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Xác minh: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Các bề mặt làm việc. ▪ Các tác nhân gây bệnh của riêng sản phẩm nêu trong FSSM. ○ Xác minh: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thời hạn sử dụng.
Tiệm thịt bán lẻ	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu pháp lý: Tiêu chuẩn NSW về Xây dựng và Hoạt động Hợp Vệ sinh đối với Cơ sở bán lẻ Thịt. • Chương trình An toàn Thực phẩm: Có, chương trình chung do NSW Cơ quan Thực phẩm soạn thảo (phải sửa lại theo nhu cầu). • Các Biện pháp Kiểm soát An toàn Thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Nhiệt độ: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thịt thân và các phần tư không ấm hơn 7°C trên bề mặt. ▪ Các phần thịt thân không ấm hơn 5°C tại vị trí hơi đáng lo ngại. ▪ Trong khi chế biến nhiệt độ bề mặt ấm hơn 7°C, hoặc được thực hiện trong môi trường không ấm hơn 10°C. ▪ Nấu nướng, 65°C trong 10 phút (hoặc tương đương). ▪ Làm lạnh: <ul style="list-style-type: none"> • Thịt đã xử lý, giảm từ 52°C xuống 12°C trong vòng 7,5 giờ; và 5°C trong vòng 24 giờ sau khi nấu xong. • Thịt chưa xử lý, giảm từ 52°C xuống 12°C trong vòng 6 giờ; và 5°C trong vòng 24 giờ sau khi nấu xong. ○ Các quy trình quản lý Listeria đối với thịt đóng gói bằng chân không hoặc thịt RTE đóng gói kiểu MAP. ○ Các yêu cầu đặc biệt đối với nhà chế biến UCFM (chấp thuận theo từng sản phẩm tùy theo thể thức đã quy định). • Xét nghiệm: <ul style="list-style-type: none"> ○ AO sẽ làm xét nghiệm SO2 và lấy mẫu trên các sản phẩm thịt (thịt băm, xúc xích và các sản phẩm khác). ○ Xác minh: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Các tác nhân gây bệnh của riêng sản phẩm nêu trong FSSM. ○ Xác nhận: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thời hạn sử dụng.
Chế biến sữa	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu pháp lý: Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm 4.2.4 (chế biến), 3.2.2, 3.2.3 cơ sở và quy cách thực hành. Hướng dẫn An toàn Thực phẩm ANZDAC: Xác nhận và Xác minh Thiết bị Xử lý bằng Nhiệt (bao gồm AS3993: 2003 đối với tiệt trùng HTST).

	<ul style="list-style-type: none"> • Chương trình An toàn Thực phẩm: Có, do doanh nghiệp soạn thảo. • Các Biện pháp Kiểm soát An toàn Thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Thời gian và Nhiệt độ: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Các sản phẩm sữa tiệt trùng, 72°C trong không dưới 15 giây. ▪ Sữa tiệt trùng cho pho mát, 64,5°C ít nhất 16 giây, và các sản phẩm pho mát được tồn trữ ít nhất 7°C ít nhất 90 ngày. ▪ HOẶC tương đương thời gian và nhiệt độ xác nhận. ▪ Làm mát – làm mát cấp tốc HOẶC làm mát trong vòng hai giờ – từ 60°C xuống 21°C; và trong vòng thêm bốn giờ nữa – từ 21°C xuống 5°C. ▪ Pho mát nguyên liệu sữa, các biện pháp kiểm soát cụ thể trong Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm 4.2.4. • Xét nghiệm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Kháng sinh. ○ Xác minh: <ul style="list-style-type: none"> ▪ xác minh tiệt trùng (ví dụ như P-nitrophenol, Flurophos, Charm, v.v.). ▪ Các tác nhân gây bệnh của riêng sản phẩm nêu trong FSSM. ○ xác nhận: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thời hạn sử dụng.
Chế biến hải sản	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu pháp lý: Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm 3.2.2, 3.2.3 cơ sở và quy cách thực hành. • Chương trình An toàn Thực phẩm: Có, chương trình chung do NSW Cơ quan Thực phẩm soạn thảo (phải sửa lại theo nhu cầu). • Các Biện pháp Kiểm soát An toàn Thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Nhiệt độ: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thực phẩm có thể Nguy hiểm từ 5°C trở xuống; hoặc từ 60°C trở lên. ▪ Thực phẩm đông lạnh vẫn đóng băng. ▪ Bước kiểm soát tác nhân gây bệnh có thể biết để thực phẩm được an toàn về vi sinh (ví dụ như nấu nướng, 65°C trong 10 phút (hoặc tương đương)). ▪ Thức ăn hâm nóng nhanh chóng được đun nóng đến nhiệt độ từ 60°C trở lên. ▪ Làm mát, trong vòng hai giờ – từ 60°C xuống 21°C; và trong vòng thêm bốn giờ nữa – từ 21°C xuống 5°C. ○ Có thể đặc biệt truy nguồn gốc và các kiểm soát nhiệt độ đối với việc chế biến hải. • Xét nghiệm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Xác minh: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Các tác nhân gây bệnh của riêng sản phẩm nêu trong FSSM.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ xác nhận: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thời hạn sử dụng.
Thu hoạch loài giáp xác	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu pháp lý: Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm 4.2.1 và Cẩm nang Ngành Loài giáp xác của NSW. • Chương trình An toàn Thực phẩm: Có, chương trình chung do NSW Cơ quan Thực phẩm soạn thảo (phải sửa lại theo nhu cầu và điều chỉnh cho đúng các hoạt động như thu hoạch và tồn trữ). • Các Biện pháp Kiểm soát An toàn Thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Phải thu hoạch tất cả khi khu vực đang ở trạng thái MỞ. ○ Ngày, giờ, và diện tích thu hoạch phải được ghi đầy đủ trong sổ Hồ sơ Sản phẩm (PR). ○ Nhiệt độ: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hàu đá Sydney: <ul style="list-style-type: none"> • Sau khi lọc chất dơ/sau thu hoạch, bảo quản ở nhiệt độ dưới 25°C tối đa 72 giờ và sau đó được tồn trữ ở nhiệt độ dưới 21°C. ▪ Hàu Thái Bình Dương, hàu Flat Native, trai và tất cả loài giáp xác khác: <ul style="list-style-type: none"> • Sau khi lọc chất dơ / sau thu hoạch, được tồn trữ ở nhiệt độ dưới 10°C trong vòng 24 giờ. ○ Việc lọc chất dơ phải được thực hiện tối thiểu 36 giờ. ○ Có giấy tờ đầy đủ của Xoay vắn (Relay) (tối thiểu 14 ngày), hoặc Chuyển vị trí (Translocation) (tối thiểu 60 ngày) nếu thực hiện. ○ Truy nguồn gốc đặc biệt. • Xét nghiệm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Xác minh: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thực hiện xét nghiệm E.coli trên loài giáp xác mỗi tháng lịch có thực hiện việc lọc chất dơ.
Cơ sở giới dân chúng dễ bị nguy hại	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu pháp lý: Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm 3.2.1 Chương trình An toàn Thực phẩm, 3.2.2, 3.2.3 cơ sở và quy cách thực hành. • Chương trình An toàn Thực phẩm: Có, do doanh nghiệp soạn thảo. • Các Biện pháp Kiểm soát An toàn Thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Nhiệt độ: <ul style="list-style-type: none"> • Thực phẩm có thể Nguy hiểm từ 5°C trở xuống; hoặc từ 60°C trở lên. • Thực phẩm đông lạnh vẫn đóng băng. • Bước kiểm soát tác nhân gây bệnh có thể biết để thực phẩm được an toàn về vi sinh (ví dụ như nấu nướng, 65°C trong 10 phút (hoặc tương đương)). • Thức ăn hâm nóng nhanh chóng được đun nóng đến nhiệt độ từ 60°C trở lên.

	<ul style="list-style-type: none"> • Làm mát, trong vòng hai giờ – từ 60°C xuống 21°C; và trong vòng thêm bốn giờ nữa – từ 21°C xuống 5°C. ○ Nhiễm chéo (thực phẩm biến đổi kết cấu, chất gây dị ứng). ○ Kiểm soát thực phẩm và quy trình có nguy cơ cao (ví dụ như trái cây tươi và rau, trứng, các biện pháp kiểm soát Listeria). • Xét nghiệm: <ul style="list-style-type: none"> • Xác nhận: <ul style="list-style-type: none"> • Sản phẩm nấu chín lạnh thời hạn sử dụng ngắn và kéo dài (ví dụ như CPU).
Chế biến trứng	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu pháp lý: Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm 3.2.1 Chương trình An toàn Thực phẩm, 3.2.2, 3.2.3 cơ sở và quy cách thực hành. Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm 4.2.5. thiết bị tiệt trùng như được nêu trong Chương 6 của Cẩm nang Chương trình An toàn Thực phẩm. • Chương trình An toàn Thực phẩm: Có, do doanh nghiệp soạn thảo. • Các Biện pháp Kiểm soát An toàn Thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> ○ Tiệt trùng như được nêu trong Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm 4.2.5. <ul style="list-style-type: none"> • Thời gian và Nhiệt độ: <ul style="list-style-type: none"> • Hâm nóng: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bột trứng (không đường hoặc muối), 64°C trong 2,5 phút, sau đó lập tức làm nguội cấp kỳ. ○ Lòng đỏ trứng lỏng, 60°C trong 3,5 phút, sau đó lập tức làm nguội cấp kỳ. ○ Lòng trắng trứng lỏng, 55°C trong 9,5 phút, sau đó lập tức làm nguội cấp kỳ. ○ HOẶC tương đương thời gian và nhiệt độ đã được xác minh. • Làm lạnh: <ul style="list-style-type: none"> ○ lập tức nhanh chóng làm lạnh xuống <7°C. ○ HOẶC trong vòng hai giờ – từ 60°C xuống 21°C; và trong vòng thêm bốn giờ nữa – từ 21°C xuống 5°C (tiệt trùng theo đợt). ○ HOẶC quá trình tương đương để tiêu diệt sinh vật gây bệnh. ○ Xác định và tồn trữ trứng bị nứt và/hay bị dơ. ○ Trứng ghi trên nhãn (là chất gây dị ứng). • Xét nghiệm: <ul style="list-style-type: none"> • Xác nhận.
Chế biến trái cây và rau quả	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu pháp lý: Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm 3.2.1 Chương trình An toàn Thực phẩm, 3.2.2, 3.2.3 cơ sở và quy cách thực hành.

- Chương trình An toàn Thực phẩm: Có, do doanh nghiệp soạn thảo.
- Các Biện pháp Kiểm soát An toàn Thực phẩm:
 - Nhiệt độ:
 - Thực phẩm có thể Nguy hiểm từ 5°C trở xuống; hoặc từ 60°C trở lên.
 - Bước kiểm soát tác nhân gây bệnh có thể biết để thực phẩm được an toàn về vi sinh (ví dụ như vệ sinh tập trung, Nấu nướng/xử lý bằng nhiệt 65°C trong 10 phút (hoặc tương đương)).
 - Hoạt tính nước/pH của thành phẩm.
- Xét nghiệm:
 - Xác minh:
 - Các tác nhân gây bệnh của riêng sản phẩm nêu trong FSSM.
 - Xác nhận.

Bảng 6: Hướng dẫn thanh tra chung

	Loại	Nhỏ	Lớn	Nghiêm trọng
Chương trình An toàn Thực phẩm	Giấy phép		Giấy phép cho phép không đúng đối với các hoạt động đã nhìn thấy trong lúc thanh tra (ví dụ như các mặt hàng khác, vận chuyển).	Giấy phép cho phép không đúng đối với các hoạt động có nguy cơ cao đã nhìn thấy (ví dụ như UCFM).
	Chương trình An toàn Thực phẩm (FSP)	FSP đã không được người có giấy phép của doanh nghiệp ủy quyền.	Không có FSP vào lúc thanh tra nhưng có hồ sơ theo dõi hàng ngày (chỉ có FSP chung).	Không có FSP vào lúc thanh tra và không có hồ sơ theo dõi đã hoàn tất >2 tháng (chỉ có FSP chung).
				Không có FSP vào lúc thanh tra.
		FSP chưa sửa đổi cho phù hợp với các hoạt động hiện tại (không có/đổi các chi tiết nhỏ).	FSP chưa sửa đổi cho phù hợp với các hoạt động hiện tại (không có/đổi các quy trình chính, ví dụ như không có sản phẩm nguy cơ cao/RTE, quá trình tương tự với các biện pháp kiểm soát tương tự).	FSP chưa sửa đổi cho phù hợp với các hoạt động hiện tại (không có/đổi quy trình đáng kể/quan trọng, ví dụ như có thêm sản phẩm nguy cơ cao/RTE, quy trình mới với bước quan trọng).
		Không xác định hoặc theo dõi đầy đủ các hiểm họa, các biện pháp kiểm soát, hoặc biện pháp chấn chỉnh.	Không xác định hoặc theo dõi đầy đủ các hiểm họa, các biện pháp kiểm soát, hoặc biện pháp chấn chỉnh (nguy cơ an toàn thực phẩm đáng kể).	
Sạch sẽ & Vệ sinh	Vệ sinh	Hệ thống vệ sinh không ngăn chặn được một ít vấn đề hoặc các vấn đề nhỏ về vệ sinh đã nhìn thấy.	Hệ thống vệ sinh không ngăn chặn được các vấn đề lớn hoặc khá nhiều vấn đề về vệ sinh đã nhìn thấy, kể cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.	Hệ thống vệ sinh không ngăn chặn được các vấn đề vệ sinh nghiêm trọng đã nhìn thấy cũng như quan sát thấy các chất/lây nhiễm đáng kể trên phần lớn các bề mặt, đồ đạc, phụ kiện và thiết bị, kể cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm RTE.
		Không giữ sổ sách đầy đủ đối với chương trình và thủ tục làm sạch và vệ sinh.	Chương trình vệ sinh không phát hiện và/hay chấn chỉnh các vấn đề vệ sinh đã nhìn thấy.	
	Sản phẩm Nguy cơ cao/ RTE			Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm nguy cơ cao không được làm sạch hoặc khử trùng (máy cắt, thớt cắt RTE, thiết bị và nơi tồn trữ RTE).
Kiến trúc	Kiến trúc và Bảo trì	Kiến trúc và hệ thống bảo trì không ngăn chặn được một ít vấn đề hoặc các vấn đề nhỏ đã nhìn thấy. Các vấn đề này ít khi gây	Kiến trúc và hệ thống bảo trì không ngăn chặn được các vấn đề lớn hoặc khá nhiều vấn đề đã nhìn thấy. Các vấn đề này làm	Kiến trúc và hệ thống bảo trì không ngăn chặn được các vấn đề nghiêm trọng hoặc nhiều vấn đề. Các vấn đề này là nguy cơ an toàn thực phẩm sắp xảy ra.

		lây nhiễm thực phẩm (tường, trần, sàn, thanh vịn tay).	tăng khả năng gây lây nhiễm thực phẩm.	Không tìm cách chấn chỉnh vấn đề đáng kể về thiết bị hoặc cơ cấu.
		Không giữ sổ sách đầy đủ đối với kiến trúc và chương trình và thủ tục bảo trì	Kiến trúc và chương trình bảo trì không phát hiện và/hay có biện pháp chấn chỉnh kịp thời các vấn đề kiến trúc và bảo trì.	
	Rửa tay	Có thiết bị rửa tay tuy nhiên không có một trong những thứ dưới đây: 1. Máy xấy tay 2. Vòi nước không dùng tay vặn (chỉ doanh nghiệp thịt).	Không có nơi rửa tay có nước ấm (vấn đề tạm thời).	Không có nơi rửa tay hoặc không thuận tiện. Nơi rửa tay không sử dụng được. Nơi rửa tay không nối với hoặc có vòi nước ấm.
Kiểm soát Quy trình	Giám sát	Một số hồ sơ giám sát bị mất hoặc không đầy đủ <1 tuần (nguy cơ an toàn thực phẩm thấp).	Không có hồ sơ giám sát > 1 tuần <2 tháng (nguy cơ an toàn thực phẩm thấp)	> 2 tháng hoặc không có hồ sơ giám sát nào hết (rủi ro an toàn thực phẩm thấp), không có hồ sơ hoặc không đầy đủ (nguy cơ an toàn thực phẩm cao/nghiêm trọng).
		Doanh nghiệp không thực hiện biện pháp chấn chỉnh các khiếm khuyết đã phát hiện khi giám sát.	Hồ sơ không cho thấy điều kiện của cơ sở (vệ sinh, bảo trì và hồ sơ quy trình không chính xác).	
	Nhiệt độ nấu nướng		Không có hồ sơ nấu nướng/hồ sơ làm mát sản phẩm không thuộc diện RTE (bánh nướng, súp, thịt hầm, v.v.)	Nhiệt độ nấu nướng không tới 65° C trong 10 phút hoặc tương đương.
			Không có hồ sơ nấu nướng/ xấy khô sản phẩm RTE cho 5 lô.	Không có hồ sơ nấu nướng sản phẩm RTE cho >5 lô.
			Không làm hồ sơ xác minh làm mát theo mức độ thường xuyên ghi trong FSP	Không có hồ sơ xác minh làm mát
				Sản phẩm thực phẩm nấu chín đã không được làm mát theo đúng các yêu cầu làm mát (hoặc cách thức thay thế đã được xác nhận).
				Thiết bị tồn trữ tại cơ sở bị hư và không thể duy trì thịt

			dưới nhiệt độ ấn định.
	Thành phần	Sản phẩm hoặc các thành phần/dung dịch ướp tồn trữ hoặc sử dụng sau ngày hạn sử dụng.	Sản phẩm được bán hoặc bày bán sau ngày hạn sử dụng.
	Lây nhiễm chéo	Bồn trên sàn nhà, nắp bồn không đậy lại, túi/bao thành phần không cột/đóng kín.	Đã phát hiện nguy cơ an toàn thực phẩm đáng kể.
		Sản phẩm RTE chạm vào đồ đạc, phụ kiện và không tồn trữ theo cách ngăn ngừa lây nhiễm chéo.	Sản phẩm RTE rõ ràng bị lây nhiễm bởi các sản phẩm thô hoặc chất gây lây nhiễm khác.
		Doanh nghiệp không ngăn chặn vấn đề lây nhiễm chéo.	
		Các dây/bao bì không sạch hoặc không được sử dụng hay tồn trữ để ngăn chặn vấn đề lây nhiễm.	
	Chế biến thực phẩm	Không cất/tồn trữ thực phẩm thải bỏ riêng biệt hoặc ghi rõ	
Lý lịch & Truy nguồn gốc	Truy nguồn gốc	Chương trình truy nguồn gốc không thể bảo đảm tất cả yếu tố đầu vào, các thành phần và kết quả đầu ra có thể truy nguồn gốc được.	Không có mã đợt hàng đối với sản phẩm thực phẩm RTE
	Thu hồi	Doanh nghiệp không có hệ thống thu hồi bằng văn bản (không áp dụng với doanh nghiệp bán lẻ).	Hệ thống thu hồi không có hiệu quả đối với việc thu hồi thực phẩm không an toàn.
	Ghi nhãn	Không có nhãn Quốc gia Xuất xứ trên sản phẩm đóng gói	Không xác định hay ghi chất gây dị ứng trên nhãn
		Không có thông tin sản phẩm quan trọng trên sản phẩm đóng gói (ví dụ như tên doanh nghiệp và địa chỉ)	Ngày trên nhãn sản phẩm bày bán đã bị sửa đổi/giả mạo
		Không xác định thành phần và/hay dung dịch ướp trên sản phẩm giá trị gia tăng	
	Không có Khung Thông tin Dinh dưỡng trên		

			sản phẩm giá trị gia tăng	
Phân tích & Xét nghiệm	Xét nghiệm	Các chất thử nghiệm hoặc thiết bị không nằm trong thời hạn có thể sử dụng được.	Doanh nghiệp không thực hiện xét nghiệm theo đúng FSP/FSSM của họ (xét nghiệm xác minh tác nhân gây bệnh, nước) – bỏ lỡ 1 xét nghiệm	Doanh nghiệp không thực hiện xét nghiệm theo đúng FSP/FSSM của họ → bỏ lỡ 2 xét nghiệm
		Doanh nghiệp đã không giữ sổ sách đầy đủ về xét nghiệm	Doanh nghiệp không thực hiện xét nghiệm tại phòng thí nghiệm có đăng ký với NATA	Doanh nghiệp không thực hiện biện pháp chấn chỉnh thích hợp vì kết quả xét nghiệm là không thể chấp nhận được
			Doanh nghiệp không thực hiện xét nghiệm thời hạn sử dụng/ xét nghiệm pH/xét nghiệm hoạt tính của nước như ghi trong FSP.	Cơ sở không thông báo cho Cơ quan Thực phẩm biết về xét nghiệm không đạt yêu cầu (bằng lời 24 giờ, thư từ 7 ngày)
Các Chương trình Tiên quyết	Định chuẩn	Thiết bị đo nhiệt độ đã không được định chuẩn theo tần suất ghi trong FSP	Nhiệt kế/đồ đo pH đã không được định chuẩn theo những hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc tối thiểu mỗi 12 tháng	Nhiệt kế bị hư hay không có nhiệt kế
	Khống chế loài gây hại	Biện pháp khống chế không được thực hiện theo FSP, hoặc không thực hiện biện pháp khống chế loài gây hại trong > 6 tháng.	Không có hệ thống khống chế loài gây hại (không thấy có bằng chứng có loài gây hại) hoặc không thực hiện biện pháp khống chế loài gây hại trong > 12 tháng.	Chương trình khống chế loài gây hại đã thất bại đối với việc ngăn chặn loài gây hại sinh sản có thể nhìn thấy được hoặc loài gây hại hoạt động mạnh tại cơ sở; <ul style="list-style-type: none"> • Bằng chứng về nơi ẩn náu • Bằng chứng về sinh sản • Không ngăn chặn được loài gây hại xâm nhập • Không có chương trình khống chế loài gây hại hay không đầy đủ • Bằng chứng của phân, dấu vết
		Thiếu một số báo cáo khống chế loài gây hại hoặc không đầy đủ chi tiết (loài gây hại)	Không có báo cáo khống chế loài gây hại	



		và các khu vực đã được thực hiện, hóa chất sử dụng).		
	Thanh tra Nội bộ	Thanh tra nội bộ đã không phát hiện được những thiếu sót trong hệ thống an toàn thực phẩm	Không thực hiện thanh tra nội bộ trong > 12 tháng	
	GMP	Không có xà phòng hoặc máy xấy tay tại nơi rửa tay	Không có xà phòng hoặc khăn giấy tại cơ sở	
		Bồn rửa tay không dành riêng để rửa tay, cánh tay và mặt	Trang phục của nhân viên dơ hoặc bị hư/rách	
	Huấn luyện	Trong góc gác huấn luyện không có nhân viên	Nhân viên không có năng lực làm nhiệm vụ của họ	
	Chất gây dị ứng		Không xác định hay kiểm soát chất gây dị ứng trong khi chế biến	
	Hóa chất	<i>Lưu ý: Hóa chất có sẵn (diệt trừ loài gây hại và vệ sinh) thì sử dụng được miễn là chúng không làm lây nhiễm bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc thực phẩm</i>	Sử dụng hóa chất không phù hợp tại cơ sở và/hay không sử dụng theo những hướng dẫn của nhà sản xuất	Không có hóa chất làm sạch tại cơ sở
Biện pháp Chấn chỉnh	Trước CARs	Doanh nghiệp không giữ sổ sách biện pháp chấn chỉnh đối với các CAR đã áp đặt trong lần thanh tra trước.	Doanh nghiệp không thực hiện biện pháp chấn chỉnh CAR NHỎ đã áp đặt trong lần thanh tra trước.	Doanh nghiệp không thực hiện biện pháp chấn chỉnh CAR LỚN đã áp đặt trong lần thanh tra trước.



Bảng 7. Cơ sở chế biến thịt

Hướng dẫn thanh tra chung		Thịt đỏ		Thịt khác		
Loại		Nhỏ		Lớn		
				Nghiêm trọng		
	SO ²				Xét nghiệm tại chỗ SO ² dương tính. Sẽ lấy mẫu và thực hiện các biện pháp cưỡng hành.	
Kiểm soát quy trình	Giám sát		Hồ sơ làm mát thịt thân không đầy đủ.		Không có hồ sơ làm mát thịt thân.	
	Nhiệt độ	Nhiệt độ của sản phẩm tươi > 5°C nhưng <10°C so với mức giới hạn thiết yếu.	Nhiệt độ của sản phẩm tươi >10 nhưng <15°C so với mức giới hạn thiết yếu. Thịt thân được đưa lên phương tiện vận chuyển >7°C phần tư hoặc lớn hơn, > 5°C thịt trong hộp hoặc nhỏ hơn phần tư.		Nhiệt độ của sản phẩm tươi >15°C so với mức giới hạn thiết yếu.	
	Sản phẩm RTE		Nhiệt độ của sản phẩm RTE 5°C - 10°C		Nhiệt độ của sản phẩm RTE >10°C	
	Chế biến			Nước rửa gia cầm > 8°C (một lần/khoảng thời gian ngắn trong quy trình chế biến)		Nước rửa gia cầm >18°C (nhiều lần/ khoảng thời gian kéo dài trong quy trình chế biến)
				Máy quay làm lạnh bằng nước >4°C (một lần/khoảng thời gian ngắn trong quy trình chế biến)		Máy quay làm lạnh bằng nước >4°C (nhiều lần/ khoảng thời gian kéo dài trong quy trình chế biến)
				Thịt hoặc các phần thịt thân không làm lạnh như ghi trong Tiêu chuẩn Úc.		Máy quay làm lạnh bằng nước không có mức độ phát hiện clo dư lượng tự do.
	Quản lý <i>Listeria</i>		Không ghi lại nhiệt độ sau khi đóng gói tiệt trùng.		Không tuân thủ với các biện pháp khống chế <i>Listeria</i> (ví dụ như sau đóng gói tiệt trùng)	
Lây nhiễm chéo	Biện pháp kiểm soát đối với việc bỏ da, loại bỏ đồ lông không ngăn chặn lây nhiễm nhỏ đáng kể trên thịt thân hoặc các phần thịt thân (không khoan dung khiếm khuyết tuyệt đối).	Biện pháp kiểm soát đối với việc bỏ da, loại bỏ đồ lông không ngăn chặn lây nhiễm vừa phải trên thịt thân hoặc các phần thịt thân (không khoan dung khiếm khuyết tuyệt đối).		Biện pháp kiểm soát đối với việc bỏ da, loại bỏ đồ lông không ngăn chặn được số lượng đáng kể hoặc số lượng lớn thịt thân hoặc các phần thịt thân bị lây nhiễm với không khoan dung khiếm khuyết tuyệt đối.		
	Nhân viên không tiệt trùng dao đúng cách	Không thực hiện việc giết mổ và bỏ da, loại bỏ đồ lông theo cách ngăn ngừa lây nhiễm				

	AQL/MHA		Hệ thống AQL/MHA không phát hiện và loại bỏ các khiếm khuyết đối với việc bỏ da, loại bỏ đồ lòng	
	Kiểm tra Thịt		Người kiểm tra thịt không áp dụng đúng quy trình kiểm tra hay phát hiện bệnh và lây nhiễm	
Lý lịch & Truy nguồn gốc	Truy nguồn gốc		Không lưu sổ sách động vật bị giết	Giết mổ động vật mà không có NVD hoặc thông tin truy nguồn gốc hợp lệ.
	NLIS		Không tải dữ liệu giết mổ lên cơ sở dữ liệu NLIS <7 ngày	Không tải dữ liệu lên cơ sở dữ liệu NLIS >7 ngày
			Không thực hiện kiểm tra ERP đối với tất cả lô hàng gia súc	Động vật diện ERP đã bị giết mổ và gửi đi mà không có hệ thống xác định và xét nghiệm.
	Ghi nhãn		Thịt thân hoặc các phần thịt thân không có thương hiệu chính xác hoặc theo dõi được.	Bị mất hoặc bị đánh cắp con dấu chính thức mà không trình báo cho Cơ quan Thực phẩm biết trong vòng 24 giờ
			Thực phẩm không ăn được và thức ăn thú nuôi không có thương hiệu chính xác và ghi nhãn đúng cách (màu đỏ/màu vàng).	
Phân tích & Xét nghiệm	Xét nghiệm	Không kiểm tra mức độ hoạt tính của nước trong sản phẩm thịt khô Jerky/Biltong - <0.85 aW Prosciutto/Speck/Coppa - <0.92 Aw		
Các Chương trình Tiên quyết	GMP	Nhân viên không đội đồ bịt tóc và râu		
		Bộ dụng cụ dao không sạch hoặc bảo trì không bị rỉ hoặc hư hại.		
	Huấn luyện			Không có bằng chứng về Gây choáng, Choáng bằng Điện Trôi hoặc AWO huấn luyện hoặc có giấy chứng nhận trong lần thanh tra.#
	AW (dành riêng)	Không lưu sổ sách đầy đủ các biện pháp	Động vật không bị gây choáng hiệu quả và không	Không giết mổ động vật một cách nhân đạo.



lò giết mổ)	kiểm soát phúc lợi động vật.	đau khi bị giết mổ.	
	Không lưu sổ sách đầy đủ các lần kiểm tra phúc lợi động vật như ghi trong FSP (<1 tuần).	Không lưu sổ sách đầy đủ các lần kiểm tra phúc lợi động vật như ghi trong FSP (> 1 tuần).	Không có thủ tục giám sát phúc lợi động vật.
	Không bảo trì hiệu quả khu vực nhốt động vật.	Động vật không bị kiểm chế hiệu quả để giúp gây choáng hiệu quả.	Nhìn thấy nhân viên lạm dụng hoặc ngược đãi động vật
	Không bảo trì đầy đủ dụng cụ điều khiển, kiểm chế, thiết bị gây choáng và giết mổ.	Không nhốt động vật trong chuồng/lồng để đỡ bị đau đớn, căng thẳng, hoặc thương tích.	Công việc gây choáng, gây choáng bằng điện và trói do người không được huấn luyện thực hiện.
	Không có thủ tục đối với bệnh phải khai báo.	Không di chuyển/treo động vật để bớt bị đau đớn, căng thẳng, hoặc thương tích.	Không có mặt AWO khi giết mổ

Chú thích; Nhân viên có thể thực hiện việc gây choáng, gây choáng bằng điện hoặc trói trước khi hoàn tất hoặc được cấp giấy chứng nhận khóa học được công nhận miễn là họ đã hoàn tất phần huấn luyện tại cơ sở và được AWO coi là có năng lực. Nhân viên phải hoàn tất khóa học được công nhận trong vòng 6 tháng sau khi bắt đầu những công việc này.



Bảng 8. Cơ sở thịt có đăng ký xuất khẩu

Tại trang mạng của Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên Nước Liên bang (DoAW) có những hướng dẫn dành cho các ngành công nghiệp nhất định:

Thịt đỏ – <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market-access-advice/maa-2010/approved-arrangements-guidelines-meat.pdf>

Thịt khác – <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market-access-advice/maa-2010/poultry-meat-workbook.pdf>

Hướng dẫn thanh tra chung		Thịt đỏ		Thịt khác	
Loại		Nhỏ		Lớn	
		Nhỏ		Lớn	
		Lớn		Nghiêm trọng	
Đăng ký	Thỏa thuận đã được Chấp thuận (AA)	Không lưu hồ sơ cơ cấu tổ chức, các trách nhiệm, thẩm quyền và cam kết đối với luật lệ xuất khẩu.			
	Giấy chứng nhận đăng ký	<ul style="list-style-type: none"> Giấy chứng nhận đăng ký không có nhân viên, các quy trình, hoặc danh sách quốc gia cập nhật (nếu cần thiết). Xác nhận RFP trong giấy chứng nhận đăng ký không cập nhật. Không có các yêu cầu về quốc gia nhập khẩu đối với tất cả các nước xuất khẩu đến. 			
Lý lịch & Truy nguồn gốc	Halal	Chương trình Halal không lưu sổ sách hoặc được kiểm tra đầy đủ (nếu cần thiết) .		Không xác định và tách riêng thịt Halal và không Halal.	
	MTCS	Không đối chiếu tất cả MTCs (trong vòng 21 ngày) .		Không đối chiếu MTCs (trong vòng 21 ngày). Không hoàn tất MTC đúng cách, tức là mô tả sản phẩm, trọng lượng, các loại bao bì ướp lạnh hoặc	



			đông lạnh, v.v. MTC do người không được chấp thuận theo AA ký. MTC không có đầy đủ điều kiện thị trường hoặc không đúng.	
	Con dấu chính thức	Không xác nhận con dấu chính thức hoặc đối chiếu hàng tuần.	Con dấu chính thức và các thiết bị đánh dấu (máy in) không được cất giữ bảo đảm.	Con dấu chính thức bị mất hay bị đánh cắp .
			Con dấu chính thức và tương tự không tuân thủ PGOs .	Con dấu chính thức trên sản phẩm không hội đủ điều kiện để xuất khẩu (từ cơ sở chuỗi /quy trình không để xuất khẩu).
Phân tích & Xét nghiệm	Xét nghiệm		Không tuân thủ các yêu cầu về xét nghiệm của quốc gia nhập khẩu.	Cơ sở đã không thông báo cho Cơ quan Thực phẩm và DoAW biết về xét nghiệm không đạt yêu cầu (bằng lời 24 giờ, thư từ 7 ngày)
		Không thực hiện xét nghiệm nước hàng tháng.	Không thực hiện biện pháp chấn chỉnh đối với xét nghiệm nước không đạt yêu cầu (không thấy có bằng chứng nguy cơ an toàn thực phẩm).	Không thực hiện biện pháp chấn chỉnh đối với xét nghiệm nước không đạt yêu cầu (thấy có bằng chứng hoặc có khả năng nguy cơ an toàn thực phẩm) .
		Không thực hiện xét nghiệm nước mỗi ba tháng.		



Bảng 9. Chế biến Sữa

Loại		Nhỏ	Lớn	Nghiêm trọng
Kiểm soát quy trình	Giám sát		Mỗi ngày không kiểm tra van chuyển hướng của máy tiệt trùng dòng chảy liên tục (<1 tuần).	Không có hồ sơ máy tiệt trùng dòng chảy liên tục hoặc không đầy đủ (>1 tuần).
				Không có hồ sơ máy tiệt trùng hoặc không đầy đủ (>1 tuần).
				Không theo dõi nhiệt độ không gian trên cùng (>1 tuần).
	Nhiệt độ	Nhiệt độ sữa nguyên liệu nhận được >5°C mà không thực hiện biện pháp thích hợp để chấn chỉnh.	Nhiệt độ sữa nguyên liệu nhận được >10°C mà không thực hiện biện pháp thích hợp để chấn chỉnh.	Sản phẩm chế biến từ sữa không được đun nóng theo đúng các yêu cầu trong Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm (chương 4.2.4). (72°C trong 15 giây – sữa/ 64,5°C trong 16 giây–pho mát hoặc nhiệt độ tương đương đã được xác nhận).
			Có khả năng cho xuất xưởng thực phẩm có thể độc hại >5°C.	Sản phẩm chế biến từ sữa không được làm lạnh theo đúng các yêu cầu Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm (chương 4.2.4).
	Chế biến		Sản phẩm chế biến từ sữa không được chế biến theo đúng AS3993 và yêu cầu hướng dẫn ANZDAC (giám sát, thời gian/nhiệt độ, chênh lệch áp suất, phát hiện rò rỉ (chỉ tấm kép mà thôi)).	Thành phẩm nuôi cấy không đạt đến độ pH <4,5.
	Thành phần		Thành phần hoặc sự nuôi cấy sử dụng sau ngày hạn sử dụng.	
Phân tích & Kiểm tra	Kiểm tra		Không thực hiện việc xác nhận tiệt trùng đối với sữa và kem (tức là xét nghiệm Phosphatase).	



Các Chương trình Tiên quyết	Định chuẩn		Không định chuẩn nhiệt kế trong 6 tháng (máy tiệt trùng từng đợt và các nhiệt kế khác)	
			Không định chuẩn các nhiệt kế, RTD, bút ghi nhận, đồng hồ đo áp suất và đồng hồ đo nhiệt độ của máy tiệt trùng theo đúng AS3993 (chỉ tiệt trùng HTST không thôi).	Không có các nhiệt kế, RTD, bút ghi nhận, đồng hồ đo áp suất và đồng hồ đo nhiệt độ của máy tiệt trùng hoặc bị hư vào thời điểm thanh tra



Bảng 10. Cơ sở chế biến sữa có đăng ký xuất khẩu

Tại trang mạng của Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên Nước Liên bang (DoAW) và Cẩm nang các Yêu cầu Đối với Quốc gia Nhập khẩu (Manual of Imported Country Requirements - MICORe) có những hướng dẫn dành cho các cơ sở xuất khẩu:

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-eggs-fish-export-guidelines>

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/pubs-guidelines>

Loại		Nhỏ	Lớn	Nghiêm trọng
Đăng ký	Thỏa thuận đã được Chấp thuận(AA)	Không có hồ sơ cơ cấu tổ chức, các nhiệm vụ, quyền hạn và cam kết đối với pháp luật xuất khẩu.	Không thông báo cho cơ quan liên quan biết về những thay đổi đáng kể đối với AA hoặc quy trình.	
	Giấy chứng nhận Đăng ký	Giấy chứng nhận đăng ký không có nhân viên, các quy trình, hoặc danh sách quốc gia cập nhật (nếu cần thiết). Không có các yêu cầu về quốc gia nhập khẩu đối với tất cả các nước xuất khẩu đến.		
Lý lịch Sản phẩm & Truy nguồn gốc	TC/TD		Không điền giấy chứng nhận chuyển một cách chính xác. Giấy chứng nhận chuyển giao không xác định các điều kiện phải hội đủ đối với quốc gia. Không có giấy chứng nhận chuyển giao đối với các thành phần sữa giao đến.	
Phân tích & Kiểm tra	Xét nghiệm		Không tuân thủ các yêu cầu về xét nghiệm đối với quốc gia nhập khẩu ((ví dụ như sữa nguyên liệu, và xét nghiệm tác nhân gây bệnh đối với mỗi đợt hàng xuất khẩu sang EU).	Cơ sở này không thông báo cho Cơ quan Thực phẩm và DoAW biết về xét nghiệm không đạt yêu cầu (bằng lời 24 giờ, thư từ 7 ngày).
		xét nghiệm nước không được thực hiện hàng tháng.	Không thực hiện biện pháp chấn chỉnh khi xét nghiệm nước không đạt yêu cầu (không thấy có nguy cơ an toàn thực phẩm).	Không thực hiện biện pháp chấn chỉnh khi xét nghiệm nước không đạt yêu cầu (thấy có nguy cơ an toàn thực phẩm hoặc có khả năng sẽ xảy ra).



Bảng 11. Giới dân chúng dễ bị nguy hại

	Loại	Nhỏ	Lớn	Nghiêm trọng
Kiểm soát Quy trình	Giám sát		Không có hồ sơ nấu nướng cho 5 đợt hàng Không có hồ sơ xác minh làm mát cho 5 đợt hàng.	Không có dữ liệu nấu nướng > 5 lô. Không có hồ sơ xác minh làm mát có sẵn cho > 5 lô.
	Nhiệt độ	Nhiệt độ PHF nhận được >5°C mà không thực hiện biện pháp thích hợp để chấn chỉnh.	Nhiệt độ PHF nhận được >10°C mà không thực hiện biện pháp thích hợp để chấn chỉnh (thải bỏ).	Thực phẩm không làm lạnh phù hợp với yêu cầu của Bộ luật.
		Không tồn trữ PHF đông đá ở nhiệt độ ghi trên nhãn của nhà sản xuất hoặc đông cứng.	Tồn trữ PHF ngoài những nhiệt độ kiểm soát (>5°C – <60°C) hoặc nhiệt độ an toàn khác (4 giờ/2 giờ).	
			Thực phẩm nấu chín ướp lạnh không làm lạnh theo đúng các thủ tục làm lạnh đã được xác nhận (ví dụ như nấu chín làm lạnh thời hạn sử dụng dài, nấu chín làm lạnh thời hạn sử dụng ngắn).	Không nấu chín thực phẩm theo khoảng thời gian/nhiệt độ đã được xác nhận (ví dụ như ghi trong <i>Hướng dẫn cho Dịch vụ Thực phẩm dành cho người dễ bị nguy hại</i> hoặc cách thay thế [ví dụ như nấu chín làm lạnh thời hạn sử dụng dài]).
	Chế biến		Không rã đông PHF ở nhiệt độ kiểm soát hay cách thức an toàn khác.	Doanh nghiệp không kiểm soát những nguy cơ liên quan đến các loại thực phẩm có nguy cơ cao (ví dụ như quy trình, thời hạn sử dụng, Listeria).
			Không sử dụng PHF rã đông, nấu chín làm lạnh, thức ăn thừa, bánh mì, chất lỏng bổ sung, trong thời hạn sử dụng hợp lệ (ví dụ như ghi trong Hướng dẫn cho Dịch vụ Thực phẩm dành cho người dễ bị nguy hại hoặc quy định khác).	Không tồn trữ thực phẩm tăng thêm vitamin/bổ sung dinh dưỡng ở nhiệt độ kiểm soát.
				Không làm hay sử dụng thực phẩm tăng thêm vitamin/bổ sung dinh dưỡng ở nhiệt độ kiểm soát trong thời hạn sử dụng đã được xác nhận.
				Không đun nóng (hoặc hâm nóng) thực phẩm tăng thêm vitamin/bổ sung dinh dưỡng đạt yêu cầu.
	Thành	Thực phẩm tồn trữ quá ngày		

	phần	hạn sử dụng được doanh nghiệp áp dụng (tức là sau khi mở ra hoặc sản xuất).		
Lý lịch sản phẩm & Truy nguồn gốc	Ghi nhãn	Thực phẩm không có nhãn như ghi trong FSP (ví dụ như thực phẩm đã mở ra).		
		Thực phẩm rã đông không có nhãn để sử dụng trong vòng 48 giờ sau khi rã đông (hoặc cách thức khác an toàn).		



Bảng 12. Chế biến Thủy sản

Loại		nhỏ	Lớn	Nghiêm trọng
Kiểm soát Quy trình	Giám sát			Bất kỳ hồ sơ nhận hàng, chế biến hoặc xuất xưởng hầu bị thiếu sót.
	Nhiệt độ	Nhiệt độ của sản phẩm nguyên liệu 5-10°C.	Nhiệt độ của sản phẩm nguyên liệu 10-15°C. Nhiệt độ của sản phẩm RTE 7-10°C.	Nhiệt độ của sản phẩm nguyên liệu >15°C. Nhiệt độ của sản phẩm RTE >10°C.
	Nhiệt độ Nấu nướng		Không thực hiện việc xác minh nấu nướng loài giáp xác.	
	Lây nhiễm chéo		Hầu chưa mở có quá nhiều bùn, chất cặn hoặc các mảnh vụn (với Thông báo Chấn chỉnh đã ban hành khi thu hoạch).	
Lý lịch Sản phẩm & Truy nguồn gốc	Truy nguồn gốc	Hầu chưa mở/sắp nhập không có chi tiết loài, ngày và địa điểm thu hoạch, điều kiện bảo quản, tên và địa chỉ của doanh nghiệp (nhà chế biến hoặc nhà cung cấp).	Không xác định hầu đã mở hoặc chưa mở bằng số đợt hoặc số PR.	

Bảng 13. Thu hoạch sò ốc

Hướng dẫn này sẽ được sử dụng khi thực hiện cuộc thanh tra về tuân thủ đối với việc thu hoạch sò ốc bằng các dữ liệu thu hoạch nạp cho Cơ quan Thực phẩm.

Loại		Nhỏ	Lớn	Nghiêm trọng
Chương trình An toàn Thực phẩm	Giấy phép		Giấy phép cho phép không đúng cho các hoạt động đã nhìn thấy trong lần thanh tra (ví dụ như các mặt hàng khác, vận chuyển).	Giấy phép cho phép không đúng cho các hoạt động đã nhìn thấy (thu hoạch lọc và giữ).
	Chương trình An toàn Thực phẩm		FSP chung không đúng cho các hoạt động được thực hiện (thu hoạch và giữ).	Không có FSP vào lúc thanh tra.
Kiểm soát Quy trình	Giám sát	Không ghi cửa sông hoặc vùng trong sổ PR	Không ghi giờ thu hoạch trong hồ sơ PR (không kết thúc vào ngày đó).	Không ghi giờ thu hoạch trong hồ sơ PR (không kết thúc vào ngày đó). Không ghi ngày trong sổ PR.
			Phân lọc, không ghi đầy đủ mật độ và độ mặn.	Phân lọc, không ghi đầy đủ giờ hoặc ngày.
			Không điền phần điểm đến trong hồ sơ PR – 5 lần.	Không điền phần điểm đến trong hồ sơ – > 5 lần.
			Không ghi đầy đủ chi tiết Xoay vắn (Relay) hoặc Chuyển vị trí (Translocation).	Hầu không được lọc tối thiểu 36 giờ.
				Hầu xoay vắn đã bán trước 14 ngày ở vùng đã được chấp thuận có điều kiện (trong tình trạng mở trọn 14 ngày).
				Hầu chuyển vị trí đã bán trước 60 ngày ở vùng đã hạn chế/chấp thuận có điều kiện.
	Nhiệt độ	Không ghi nhiệt độ đối với hầu được tồn trữ cho >12 giờ – 5 lần.	Không ghi nhiệt độ đối với hầu được tồn trữ cho >12 giờ – > 5 lần.	Hầu không được tồn trữ dưới nhiệt độ cần thiết (SRO <25, khác <10)).
Lây nhiễm chéo		Không tồn trữ bao/túi/thùng/hộp hầu để	Hầu sẵn sàng để bán (đã đóng bao) không	



			bảo vệ khỏi bị lây nhiễm.	được rửa sạch đủ để loại bỏ bùn.
			Hầu thu hoạch trực tiếp không được rửa sạch.	
Lý lịch & Truy nguồn gốc	Truy nguồn gốc		Không xác định hầu xoay vắn (relay) hoặc chuyển vị trí (translocation) trên bản đồ thuê.	Hầu để bán không xác định bằng số PR.
	Ghi nhãn	Không có quốc gia xuất xứ, tên doanh nghiệp, địa chỉ, giống loài hoặc điều kiện bảo quản trên nhãn hoặc túi/bao.	Không ghi quốc gia xuất xứ trong nhãn trên hầu để bán.	Không có ngày và địa điểm thu hoạch trên hầu để bán.
			Không có tên doanh nghiệp và địa chỉ trên hầu để bán.	
			Không có giống loài trên hầu để bán.	
			Không có điều kiện tồn trữ trên hầu để bán.	
Phân tích & Kiểm tra	Kiểm tra		Xác minh bể lọc không được thực hiện đối với loạt hàng được lọc đầu tiên sau 3 tháng không sử dụng bể lọc.	
Các Chương trình Tiên quyết	Định chuẩn	Nhiệt kế không được định chuẩn theo đúng những hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc tối thiểu mỗi 12 tháng.	Nhiệt kế bị hư hoặc có sẵn.	
		Không lưu sổ sách tuổi thọ đèn UV.	Đèn UV bị hư vào thời điểm thanh tra.	
	Hóa chất	<i>Lưu ý: Hóa chất có sẵn (diệt trừ loài gây hại và vệ sinh) thì sử dụng được miễn là chúng không làm lây nhiễm bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc thực phẩm</i>	Sử dụng hóa chất không phù hợp tại cơ sở và/hay không sử dụng theo những hướng dẫn của nhà sản xuất.	



Bảng 14. Chế biến Trứng

	Loại	Nhỏ	Lớn	Nghiêm trọng
Kiểm soát Quy trình	Giám sát		Mỗi ngày không kiểm tra các van chuyển hướng của máy tiết trùng dòng chảy liên tục (<1 tuần).	Không có hồ sơ máy tiết trùng dòng chảy liên tục hoặc không đầy đủ (>1 tuần).
				Không có hồ sơ máy tiết trùng hoặc không đầy đủ (>1 tuần).
				Không theo dõi nhiệt độ không gian trên cùng (>1 tuần).
	Nhiệt độ		Không tồn trữ sản phẩm trứng chế biến (tiệt trùng) ở nhiệt độ kiểm soát.	Sản phẩm trứng đã không được đun nóng theo đúng các yêu cầu trong Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm (chương 4.2.5).
			Có khả năng cho xuất xưởng thực phẩm có thể độc hại >5°C.	Sản phẩm trứng đã không được làm mát theo đúng các yêu cầu trong Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm (chương 4.2.5) (cấp ký <7°C hoặc 60°C xuống 21°C trong hai giờ và từ 21°C xuống 5°C trong vòng thêm bốn giờ nữa).
	Chế biến		Không chế biến sản phẩm trứng theo đúng các yêu cầu trong Chương trình An toàn Thực phẩm NSW (giám sát, thời gian/nhiệt độ, chênh lệch áp suất, phát hiện rò rỉ (chỉ tầm kép mà thôi))	
Các Chương trình Tiên quyết	Định chuẩn		Không định chuẩn nhiệt kế trong 6 tháng (máy tiết trùng từng đợt và các nhiệt kế khác)	
			Không định chuẩn các nhiệt kế, RTD, bút ghi nhận, đồng hồ đo áp suất và đồng hồ đo nhiệt độ của máy tiết trùng theo đúng chương 6 Cẩm nang các Chương trình An toàn Thực phẩm NSW.	Không có các nhiệt kế, RTD, bút ghi nhận, đồng hồ đo áp suất và đồng hồ đo nhiệt độ của máy tiết trùng hoặc bị hư vào thời điểm thanh tra

Bảng 15. Cơ sở trứng có đăng ký xuất khẩu

Tại trang mạng DoAW Liên bang, và MICoR có những hướng dẫn dành cho các cơ sở xuất khẩu:

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-eggs-fish-export-guidelines>

Loại		Nhỏ	Lớn	Nghiêm trọng
Đăng ký	Thỏa thuận đã được Chấp thuận (AA)	Không lưu hồ sơ cơ cấu tổ chức, các trách nhiệm, thẩm quyền và cam kết đối với luật lệ xuất khẩu.	Không thông báo cho cơ quan liên quan biết về những thay đổi đáng kể đối với AA hoặc quy trình.	
	Giấy chứng nhận Đăng ký	Giấy chứng nhận đăng ký không có nhân viên, các quy trình, hoặc danh sách quốc gia cập nhật (nếu cần thiết). Không có các yêu cầu về quốc gia nhập khẩu đối với tất cả các nước xuất khẩu đến.		
Lý lịch & Truy nguồn gốc	TC/TD		Không điền giấy chứng nhận chuyển giao một cách chính xác. Giấy chứng nhận chuyển giao không xác định các điều kiện phải hội đủ đối với quốc gia. Không có giấy chứng nhận chuyển giao đối với các thành phần trứng giao đến.	
Phân tích & Xét nghiệm	Xét nghiệm		Không tuân thủ các yêu cầu về xét nghiệm đối với quốc gia nhập khẩu.	Cơ sở này không thông báo cho Cơ quan Thực phẩm và DoAW biết về xét nghiệm không đạt yêu cầu (bằng lời 24 giờ, thư từ 7 ngày).
		Không thực hiện xét nghiệm nước hàng tháng.	Không thực hiện biện pháp chấn chỉnh khi xét nghiệm nước không đạt yêu cầu (không thấy có nguy cơ an toàn thực phẩm).	Không thực hiện biện pháp chấn chỉnh khi xét nghiệm nước không đạt yêu cầu (thấy có nguy cơ an toàn thực phẩm hoặc có khả năng sẽ xảy ra).



Department of
Primary Industries
Food Authority

Bảng 16. Chế biến trái cây và rau quả

Loại		Nhỏ	Lớn	Nghiêm trọng
Kiểm soát Quy trình	Giám sát		Không lưu hồ sơ bước kiểm soát tác nhân gây bệnh cho 5 đợt (ví dụ như khử trùng).	Không lưu hồ sơ bước kiểm soát tác nhân gây bệnh cho > 5 đợt (ví dụ như khử trùng).
	Nhiệt độ		Không nhanh chóng làm lạnh thành phẩm.	
	Chế biến			Bước kiểm soát tác nhân gây bệnh không đạt được các mức giới hạn thiết yếu.
	Thành phần		Không kiểm tra hay ghi sổ sách sản phẩm đầu vào.	
	Trái cây & rau quả mới cắt		Sản phẩm không được phân loại đầy đủ và/hay cắt xén trước khi chế biến.	
			Không tách riêng công đoạn phân loại và rửa với các khu vực chế biến.	
	Mầm hạt		Không tiến hành kiểm tra trước các hạt giao đến.	
			Doanh nghiệp không tuân theo thủ tục lấy mẫu có lưu sổ sách đối với phần kiểm tra hạt giống trước.	
			Không khử trùng hạt giống cỏ linh lăng (Alfalfa) 10 phút trong dung dịch 20.000ppm hypochlorit canxi.	
			Không khử trùng hạt giống 10 phút trong dung dịch 2.000ppm hypochlorit canxi.	
Rau quả trong dầu		Doanh nghiệp không xác minh đã đạt được độ pH <4,6 là cho mỗi đợt.		
Các loại nước ép chưa tiệt trùng		Không tách riêng công đoạn phân loại và rửa với các khu vực chế biến.		
		Không khử trùng sản phẩm trước khi chế biến.		

GHI CHÚ:



**Department of
Primary Industries**
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127H
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Guidance on audits, January 2016
NSW/FA/FI257/1601-VIET