

CÁC YÊU CẦU VỀ SỨC KHỎE VÀ VỆ SINH ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Nhân viên chế biến thực phẩm là bất cứ ai làm việc tại doanh nghiệp thực phẩm và chế biến thực phẩm hoặc với bề mặt có thể sẽ tiếp xúc với thực phẩm (ví dụ như muỗng nĩa, đĩa). Nhân viên chế biến thực phẩm có thể tham gia chế biến, sản xuất, nấu nướng, trưng bày, đóng gói, tồn trữ hoặc phục vụ thực phẩm.

Trách nhiệm của nhân viên chế biến thực phẩm

Theo Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm, nhân viên chế biến thực phẩm phải thực hiện mọi biện pháp hợp lý để không cầm bốc thực phẩm hoặc bề mặt thực phẩm theo cách có thể khiến thực phẩm không còn an toàn và phù hợp để tiêu thụ nữa.

Nhân viên chế biến thực phẩm cũng có trách nhiệm cụ thể liên quan đến sức khỏe và vệ sinh.

Các yêu cầu về sức khỏe

Bất kỳ nhân viên chế biến thực phẩm nào bị các triệu chứng hoặc bác sĩ đã chẩn đoán mắc bệnh (như nôn mửa, tiêu chảy hoặc sốt) đều phải:

- báo cho chủ hoặc người quản lý của họ biết rằng họ bị bệnh
- không chế biến thực phẩm nếu có khả năng hợp lý là họ sẽ gây ra lây nhiễm thực phẩm vì bị bệnh
- nếu tiếp tục làm công việc khác tại cơ sở thực phẩm, họ phải thực hiện tất cả các biện pháp khả thi để ngăn chặn thực phẩm bị lây nhiễm
- báo cho người quản lý biết nếu họ biết hoặc nghi ngờ họ có thể đã lây nhiễm thực phẩm.

Rửa tay sạch sẽ

Rửa tay là một trong những biện pháp quan trọng nhất quý vị có thể thực hiện để ngăn chặn bệnh do thực phẩm gây ra.

Nhân viên chế biến thực phẩm phải:

- rửa tay bằng nước ấm, xà phòng và lau khô kỹ bằng khăn giấy thải bỏ sau sử dụng
- rửa tay bất cứ khi nào họ có thể sẽ là nguồn gây lây nhiễm (sau khi đi tiêu tiểu, hút thuốc, ho, hắt hơi, sử dụng khăn tay, ăn, uống hoặc chạm vào tóc, da đầu hoặc cơ thể)
- rửa tay trước khi cầm bốc thức ăn nấu sẵn và sau khi chế biến thực phẩm tươi sống.

Các yêu cầu về vệ sinh

Nhân viên chế biến thực phẩm phải:

- không ăn, hắt hơi, hỉ mũi, ho, khạc nhổ hoặc hút thuốc ở gần thực phẩm hoặc bề mặt thực phẩm
- thực hiện mọi biện pháp có thể làm được để ngăn ngừa trường hợp tiếp xúc không cần thiết với thức ăn nấu sẵn
- Buộc/cột tóc dài, và thực hiện tất cả biện pháp khả thi để ngăn chặn tóc làm lây nhiễm thực phẩm



Department of
Primary Industries
Food Authority



- bảo đảm quần áo sạch sẽ
- che phủ băng vết thương và băng băng trên phần cơ thể lộ ra ngoài bằng lớp phủ không thấm nước
- tháo bỏ đồ trang sức không được gắn chặt và tránh đeo đồ trang sức trên bàn tay và cổ tay.

Mang bao tay

Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm không đòi hỏi nhân viên chế biến thực phẩm phải mang bao tay.

Ngay cả khi mang bao tay, trong nhiều trường hợp, có lẽ nên sử dụng vật dụng như kẹp hoặc muỗng thì tốt hơn.

Phải tháo bao tay ra, thải bỏ và mang bao tay mới trong các trường hợp dưới đây:

- trước khi chế biến thực phẩm
- trước khi cầm bốc thức ăn nấu sẵn và sau khi chế biến thực phẩm tươi sống
- sau khi đi tiêu tiểu, hút thuốc, ho, hắt hơi, sử dụng khăn tay, ăn, uống hoặc chạm vào tóc, da đầu hoặc cơ thể.

Các trách nhiệm của chủ

Doanh nghiệp thực phẩm phải:

- bảo đảm nhân viên chế biến thực phẩm sẽ không chế biến thực phẩm nếu họ có thể là nguồn gây lây nhiễm
- duy trì tiện nghi rửa tay thuận tiện và nguồn nước nóng, xà phòng và khăn giấy thải bỏ sau sử dụng
- bảo đảm tất cả nhân viên chế biến thực phẩm đều có kỹ năng và kiến thức thích hợp về an toàn thực phẩm và vệ sinh thực phẩm. Điều này có thể được thực hiện theo cách vừa học vừa làm hoặc bằng khóa huấn luyện chính thức.

Nhân viên Quản lý An toàn Thực phẩm

Theo Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm (Tiêu chuẩn 3.2.2), tất cả nhân viên chế biến thực phẩm phải có kỹ năng và kiến thức tổng quát về an toàn vệ sinh thực phẩm. Vào tháng 4 năm 2010, một đạo luật đã bắt đầu có hiệu lực đòi hỏi các doanh nghiệp nhất định trong ngành khách sạn và bán lẻ thức ăn phải chỉ định ít nhất một Nhân viên Quản lý An toàn Thực phẩm (Food Safety

Supervisor - FSS) đã qua huấn luyện.

Việc huấn luyện này gắn liền với các tín chỉ năng lực được công nhận trên toàn quốc trong Hệ thống Dạy Nghề và Huấn luyện (Vocational Education and Training - VET).

Muốn xem xét sáng kiến về Nhân viên Quản lý An toàn Thực phẩm của Cơ quan Thực phẩm NSW, kể cả các yêu cầu về huấn luyện, xin quý vị vào trang mạng

www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors

Muốn biết thêm thông tin

- vào trang mạng www.foodauthority.nsw.gov.au
- Gọi điện thoại cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
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

Health & hygiene requirements of food handlers, August 2015
NSW/FA/FI041/1508-Viet