

KHÔNG CHẾ LOÀI PHÁ HẠI TẠI TIỆM THỰC PHẨM

Các loài phá hại thông thường như chuột, chuột nhắt và gián có thể có vi khuẩn và vi-rút, đồng thời có thể làm ô nhiễm thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Nhìn thấy loài phá hại và ô nhiễm thực phẩm do loài phá hại gây ra là nguyên nhân khiến rất nhiều khách hàng than phiền.

Các loài phá hại thông thường

Loài phá hại có thể xuất hiện trong tiệm thực phẩm bao gồm:

- loài gặm nhấm (ví dụ chuột và chuột nhắt)
- côn trùng (ví dụ: gián, ruồi và kiến)
- chim chóc (ví dụ như chim bồ câu).

Loài phá hại ẩn náu ở đâu?

Loài phá hại thường hay tìm đến các tiệm thực phẩm vì tại đây có thể có nơi trú ẩn, nước và thức ăn.

Loài phá hại hoạt động mạnh nhất vào ban đêm và ẩn náu ở những nơi tối tăm, bao gồm:

- ở dưới và sau các thiết bị điện, hâm nóng và nấu nướng
- ở dưới các tiện nghi rửa đồ đạc và rửa tay
- ở dưới và trong thùng/hộp, bao bì và hộp đựng thực phẩm
- ở trong hốc ở vách tường
- ở trong vết nứt và khe

- ở đằng sau thiết bị

Trong thiết bị không sử dụng hoặc 'ngưng sử dụng vô thời hạn'.

Các yêu cầu pháp lý

Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code) yêu cầu các tiệm thực phẩm phải thực hiện tất cả các biện pháp có thể thực hiện được để:

- ngăn chặn loài phá hại xâm nhập tiệm thực phẩm
- diệt trừ và ngăn chặn các loài phá hại ẩn náu trong các tiệm thực phẩm.

Các biện pháp khả thi để ngăn chặn loài phá hại xâm nhập bao gồm:

- bịt kín tất cả các lỗ, khe hở và vết nứt trên vách tường và trần nhà
- gắn và bảo trì lưới ruồi cho cửa sổ và cửa ra vào
- luôn đóng cửa khi không sử dụng

- gắn dải chặn gió mưa ở phần dưới cùng cửa ra vào.

Các biện pháp khả thi để diệt trừ và ngăn chặn loài phá hại ẩn náu bao gồm:

- thường xuyên kiểm tra các dấu hiệu có loài phá hại
- duy trì tiệm thực phẩm và thiết bị trong tình trạng sạch sẽ (có thời biểu làm vệ sinh có thể có lợi)
- bảo quản thực phẩm trong các thùng/hộp đậy kín
- tồn trữ thực phẩm, thiết bị và thùng/hộp đựng thực phẩm ở vị trí cao hơn sàn nhà
- giữ cho khu vực chứa rác sạch sẽ và gọn gàng
- thường xuyên thải bỏ rác và bảo đảm các khu vực bên ngoài (bên ngoài khu vực đặt thùng rác) luôn sạch sẽ và gọn gàng



- dẹp bỏ các thiết bị và đồ đạc không sử dụng ra khỏi tiệm
- thực hiện chương trình khống chế loài phá hại phù hợp, có thể cần sử dụng dịch vụ của chuyên viên khống chế loài phá hại có giấy phép.

Sử dụng chuyên viên khống chế loài phá hại có giấy phép

Mặc dù việc sử dụng dịch vụ của chuyên viên khống chế loài phá hại có giấy phép không phải là yêu cầu pháp lý, nhưng điều đó có thể giúp quý vị chứng minh rằng quý vị thực hiện tất cả các biện pháp có thể thực hiện được để diệt trừ và ngăn chặn loài phá hại ẩn náu. Thế nhưng, cũng phải sử dụng các bước đã liệt kê ở trên để chứng minh và đạt yêu cầu về tuân thủ.

Chuyên viên khống chế loài phá hại có giấy phép phải cung cấp cho quý vị:

- hợp đồng nêu rõ những loài phá hại và khu vực nào cần khống chế và tần suất khống chế cần thiết
- báo cáo bằng văn bản về mỗi lần khống chế, bao gồm bất kỳ

tác động nào của loài phá hại và các hóa chất đã sử dụng

- bản đồ cho thấy vị trí của tất cả các bả
- thông tin về các hóa chất đã sử dụng.

Chuyên viên khống chế loài phá hại có giấy phép thường sẽ cung cấp văn bản gồm các khuyến nghị về những biện pháp mà tiệm thực phẩm có thể thực hiện để ngăn chặn các vấn đề liên quan đến loài phá hại. Điều quan trọng là tiệm thực phẩm phải thực hiện các khuyến nghị đó.

Nếu tự thực hiện công việc khống chế loài phá hại, hãy bảo đảm rằng bất kỳ hóa chất hoặc bả nào quý vị sử dụng đều phù hợp và được chấp thuận cho sử dụng tại tiệm thực phẩm và không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

Điều gì xảy ra sau cuộc thanh tra?

Nếu viên chức thẩm quyền của Cơ quan Thực phẩm NSW (NSW Food Authority) hoặc hội đồng thành phố địa phương xác định có vấn đề khống chế loài phá hại cần khắc

phục, họ có thể áp đặt các biện pháp khác nhau về việc tuân thủ.

Muốn biết thêm thông tin về biện pháp đối với việc tuân thủ, hãy xem Chính sách về Tuân thủ và Cường hành của Cơ quan Thực phẩm NSW (NSW Food Authority Compliance and Enforcement Policy) tại www.foodauthority.nsw.gov.au/ Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf

Muốn biết thêm thông tin

Thông tin này là thông tin tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Các tiệm thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code) và Đạo luật Thực phẩm 2003 (NSW).

- Truy cập trang mạng Cơ quan Thực phẩm tại www.foodauthority.nsw.gov.au
- Gửi email đến đường dây trợ giúp tại food.contact@dpi.nsw.gov.au
- Gọi cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406

Sơ lược về Cơ quan Thực phẩm NSW: Cơ quan Thực phẩm NSW là cơ quan công quyền giúp bảo đảm thực phẩm tại NSW là an toàn và có ghi nhận đúng luật. Cơ quan này hợp tác với người tiêu dùng, ngành công nghiệp và các cơ quan công quyền khác để giảm thiểu vấn đề ngộ độc thực phẩm bằng cách phổ biến thông tin về và giám sát khâu sản xuất, bảo quản, vận chuyển, quảng cáo và chế biến để thực phẩm không gây ngộ độc thực phẩm.

Lưu ý: Thông tin này là thông tin tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Các tiệm thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm và Đạo luật Thực phẩm 2003 (NSW).