

# ຄວາມປ່ຽນແປງກ່ຽວກັບລະບຽບມາດຕະຖານຂອງອາຫານສໍາລັບທຸລະກິດດ້ານອາຫານ

ມີລະບຽບເງື່ອນໄຂໃໝ່ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານສໍາລັບພະແນກບໍລິການດ້ານອາຫານ, ຈັດສົ່ງອາຫານ ແລະ ບັນດາທຸລະກິດຍ່ອຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນອອສເຕຣເລັຍ ນັບຈາກວັນສຸກ ທີ 8 ທັນວາ 2023 ເປັນຕົ້ນໄປ.

ພາຍໃຕ້ກຳນົດມາດຕະຖານ 3.2.2A - ການນຳໃຊ້ປະຕິບັດການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ບັນດາທຸລະກິດຈະຕ້ອງນຳໃຊ້ປະຕິບັດສອງຫຼືສາມແບບປະຕິບັດການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ຂຶ້ນກັບວ່າກິດຈະກຳຂອງເຂົາເຈົ້າແມ່ນຫຍັງ:

1. ມີຜູ້ຄຸ້ມຄວບແລະເບິ່ງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຢ່າງສົມຄວນເພື່ອຄວບຄຸມບັນດາຜູ້ປະກອບອາຫານ.
2. ຮັບປະກັນວ່າຜູ້ປະກອບອາຫານໄດ້ຖືກຝຶກອົບຮົມກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພແລະຄວາມສະອາດຂອງອາຫານ, ຫຼືສາມາດສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າມີທັກສະແລະຄວາມຮູ້ຢ່າງພຽງພໍ.
3. ເກັບກຳບັນທຶກຂໍ້ມູນທີ່ສໍາຄັນກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຫຼື ສາມາດສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າອາຫານຂອງເຂົາເຈົ້າແມ່ນມີຄວາມປອດໄພ.

## ປະເພດໜຶ່ງ

ບັນດາທຸລະກິດທີ່ເຮັດຂັ້ນຕອນແລະເສີບອາຫານທີ່ມີແນວໂນ້ມວ່າຈະເປັນອັນຕະລາຍແລະເປັນອາຫານທີ່ພ້ອມທີ່ຈະກິນໄດ້ຕົວຢ່າງ: ຮ້ານອາຫານ, ຮ້ານເທັກອາເວ, ຮ້ານກາເຟ, ຜູ້ຂາຍອາຫານແບບເຄື່ອນທີ່, ຜູ້ຈັດສົ່ງອາຫານ, ຮ້ານເຂົ້າຈີ່, ສູນດູແລເດັກ ແລະ ໂຮງອາຫານຂອງໂຮງຮຽນ.

ການປະຕິບັດທີ່ຕ້ອງນຳໃຊ້: 1,2 ແລະ 3

## ປະເພດທີສອງ

ບັນດາທຸລະກິດທີ່ຂາຍອາຫານທີ່ເຂົາເຈົ້າບໍ່ໄດ້ຄົວຫຼືເຮັດຂັ້ນຕອນ (ນອກຈາກຊອຍ, ຕິດນໍ້າໜັກ, ຫໍ່ຄືນ, ອຸ່ນຄືນ ຫຼື ຮັກສາອາຫານໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບອຸນຫະພູມທີ່ປອດໄພ) ທີ່ມີແນວໂນ້ມວ່າຈະເປັນອັນຕະລາຍແລະພ້ອມທີ່ຈະກິນໄດ້ໂລດ

ຕົວຢ່າງ: ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງກິນສໍາເລັດຮູບ, ຊຸບເບີມາກເກັດ, ບໍ່ນໍ້າມັນ ແລະ ຮ້ານຂາຍຍ່ອຍເຄື່ອງທະເລ.

## ການປະຕິບັດທີ່ຕ້ອງນໍາໃຊ້: 1 ແລະ 2

---

### ຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປ

ກົດລະບຽບເງື່ອນໄຂໃໝ່ແມ່ນຖືກບັງຄັບໃຫ້ນໍາໃຊ້ພາຍໃນວັນສຸກ ທີ 8 ທັນວາ 2023 - ໃຫ້ເລີ່ມເຮັດແຕ່ດຽວນີ້ເພື່ອໃຫ້ພົ້ນໃຈວ່າທ່ານໄດ້ປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບ. ໃຫ້ເຂົ້າໄປເບິ່ງ [foodauthority.nsw.gov.au/safetytools](http://foodauthority.nsw.gov.au/safetytools) ຫຼືສະແກນລະຫັດ QR ສໍາລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ.

