

# Những thay đổi trong Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm dành cho doanh nghiệp thực phẩm

*Có các yêu cầu mới về an toàn thực phẩm đối với các doanh nghiệp dịch vụ thực phẩm, cung cấp thực phẩm và các doanh nghiệp bán lẻ liên quan tại Úc, kể từ Thứ Sáu, ngày 8 tháng 12 năm 2023.*

Theo Tiêu chuẩn 3.2.2A - Công cụ Quản lý An toàn Thực phẩm, các doanh nghiệp sẽ cần áp dụng hai hoặc ba công cụ quản lý thực phẩm, tùy theo hoạt động của mình:

1. Có sự hiện diện hợp lý của một Giám sát An toàn Thực phẩm đủ năng lực để giám sát nhân viên xử lý thực phẩm.
2. Bảo đảm tất cả nhân viên xử lý thực phẩm đều được huấn luyện về an toàn và vệ sinh thực phẩm, hoặc có thể chứng tỏ có đủ kỹ năng và kiến thức.
3. Lưu giữ hồ sơ những thông tin quan trọng về an toàn thực phẩm hoặc có thể chứng minh thực phẩm của mình là an toàn.

## Loại một

Các doanh nghiệp chế biến và phục vụ thực phẩm để ăn liền và có tiềm năng gây nguy hiểm

*Ví dụ: Nhà hàng, cửa hàng bán thức ăn mang đi, quán cà phê, người bán thực phẩm lưu động, người cung cấp thực phẩm, tiệm bánh, trung tâm chăm sóc trẻ em và căng tin trường học.*

**Công cụ cần thiết: 1,2 và 3**

## Loại hai

Các doanh nghiệp bán thực phẩm không do mình làm hoặc chế biến (ngoại trừ chỉ cắt lát, cân, đóng gói lại, hâm nóng hoặc giữ nóng) để ăn liền và có tiềm năng gây nguy hiểm

*Ví dụ: Cửa hàng bán thực phẩm ăn liền, siêu thị, trạm xăng và người bán lẻ hải sản.*

**Công cụ cần thiết: 1 và 2**

---

## Bước tiếp theo

Các yêu cầu mới được áp dụng kể từ Thứ Sáu, ngày 8 tháng 12 năm 2023 - hãy hành động ngay để bảo đảm việc tuân thủ. Tới [foodauthority.nsw.gov.au/safetytools](https://foodauthority.nsw.gov.au/safetytools) hoặc quét mã QR để biết thêm thông tin.

