

Kiểm tra an toàn thực phẩm: Điều gì sẽ xảy ra

Cơ quan Thực phẩm NSW và các hội đồng thành phố địa phương thường xuyên kiểm tra các doanh nghiệp thực phẩm, giám sát vấn đề an toàn ngành thực phẩm ở NSW. Tài liệu này giúp bạn biết điều gì sẽ xảy ra khi doanh nghiệp của bạn bị kiểm tra. Thanh tra là quy trình khác. Nếu doanh nghiệp của bạn cần Chương trình An toàn Thực phẩm, bạn sẽ bị thanh tra. Hãy truy cập foodauthority.nsw.gov.au để tìm hiểu thêm về cuộc thanh tra.



Liệu doanh nghiệp của bạn sẽ bị kiểm tra?

Tất cả các loại doanh nghiệp thực phẩm có thể bị kiểm tra. Cuộc kiểm tra sẽ xem các biện pháp thực hành an toàn thực phẩm tốt có được áp dụng hay không và doanh nghiệp có tuân thủ luật an toàn thực phẩm hay không. Việc kiểm tra có thể diễn ra như một phần của chương trình thường xuyên, trong quá trình điều tra các khiếu nại về thực phẩm và các sự cố về an toàn thực phẩm cũng như tiếp theo các cuộc khảo sát thị trường.

Tại sao kiểm tra lại cần thiết?

Cơ quan Thực phẩm và các hội đồng thành phố địa phương kiểm tra các doanh nghiệp thực phẩm để đảm bảo thực phẩm ở NSW an toàn cho người tiêu dùng và được dán nhãn chính xác. Việc kiểm tra là cần thiết để:

- đảm bảo sức khỏe và an toàn công cộng
- đảm bảo các doanh nghiệp thực phẩm tuân thủ luật an toàn thực phẩm.

Nếu không có các tiêu chuẩn nghiêm ngặt, thực phẩm sẽ có nguy cơ không an toàn để tiêu thụ, có thể gây bệnh trầm trọng, mất việc hoặc thậm chí tử vong.

Những gì được đánh giá?

Trong quá trình kiểm tra doanh nghiệp thực phẩm, người có thẩm quyền sẽ đánh giá việc tuân thủ các quy định chung của Bộ Tiêu chuẩn Thực phẩm Australia và New Zealand, đặc biệt là Chương 3 - Các Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm. Việc này bao gồm:

- kiểm soát xử lý thực phẩm: bảo quản, trưng bày và vận chuyển, chế biến, nguy cơ lây nhiễm chéo
- làm sạch và vệ sinh cơ sở thực phẩm và thiết bị bao gồm cả bề mặt tiếp xúc với thực phẩm
- việc sử dụng và tiếp cận các phương tiện rửa tay
- kiểm soát nhiệt độ thực phẩm
- kiểm soát sâu bệnh

- thiết kế và xây dựng cơ sở, bao gồm cung cấp nước, xử lý chất thải, trang thiết bị xử lý rác thải và đèn chiếu sáng đầy đủ
- nhân thực phẩm chính xác và đầy đủ
- yêu cầu đào tạo về an toàn thực phẩm áp dụng cho doanh nghiệp.

Một số doanh nghiệp bán lẻ cũng sẽ được đánh giá việc tuân thủ Tiêu chuẩn 3.2.2A:

- bổ nhiệm Giám sát viên An toàn Thực phẩm (FSS) đã qua đào tạo và có chứng chỉ FSS tại cơ sở
- người xử lý thực phẩm có những kỹ năng và kiến thức cần thiết
- Rủi ro an toàn thực phẩm được quản lý hiệu quả và các biện pháp kiểm soát có thể dễ dàng được thực hiện.

Trong quá trình kiểm tra nhà sản xuất, nhà bán buôn hoặc nhà nhập khẩu, người có thẩm quyền cũng sẽ đánh giá xem có sẵn hệ thống để thu hồi thực phẩm không an toàn và hệ thống này được quy định bằng văn bản hay không.

Làm thế nào để có được kết quả kiểm tra tốt hơn

1. Giữ cho cơ sở thực phẩm, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và thiết bị sạch sẽ và vệ sinh, bao gồm bể máy, sàn nhà, khu vực bảo quản và bên dưới, phía sau và bên trong thiết bị và dụng cụ.
2. Có các phương tiện rửa tay dễ tiếp cận và dành riêng cho việc rửa tay với nguồn cấp nước ấm, uống được, xà phòng và khăn giấy dùng một lần.
3. Kiểm soát các vấn đề động vật gây hại như gián và chuột để không có bằng chứng về nhiễm độc. Sử dụng các biện pháp phòng ngừa như che phủ thùng đựng rác thải và bảo vệ các khu vực khỏi động vật gây hại bằng lưới chắn ruồi.
4. Giữ thực phẩm có nguy cơ cao ở nhiệt độ chính xác (đủ nóng hoặc đủ lạnh) trong quá trình tiếp nhận, chế biến, bảo quản và trưng bày. Sử dụng nhiệt kế thực phẩm để biết thực phẩm ở nhiệt độ an toàn.
5. Đậy kín thực phẩm trong quá trình bảo quản và bảo vệ thực phẩm khỏi bị nhiễm bẩn.
6. Nếu bạn cần Giám sát viên An toàn Thực phẩm, hãy đảm bảo rằng họ luôn có thể sẵn sàng giám sát và hỗ trợ nhân viên.
7. Đảm bảo tất cả những người xử lý thực phẩm đều được đào tạo và có đủ kỹ năng cũng như kiến thức cho nhiệm vụ của họ.
8. Nếu bạn sản xuất, bán buôn hoặc nhập khẩu thực phẩm, hãy chuẩn bị sẵn tài liệu về hệ thống thu hồi của bạn.
9. Nếu bạn là doanh nghiệp bán lẻ thực phẩm được hội đồng thành phố địa phương kiểm tra, bạn có thể tự kiểm tra bằng cách sử dụng Báo cáo Đánh giá Cơ sở Thực phẩm (FPAR) trên trang web Cơ quan Thực phẩm NSW mà các quan chức có thẩm quyền sử dụng trong quá trình kiểm tra thực phẩm bán lẻ.

Ai thực hiện việc kiểm tra?

Nếu doanh nghiệp thực phẩm của bạn là tiệm bán lẻ (bán trực tiếp cho người tiêu dùng) và không phải là bán thịt, viên chức có thẩm quyền của hội đồng thành phố địa phương sẽ kiểm tra doanh nghiệp của bạn. Nếu bạn kinh doanh thực phẩm không bán lẻ (bán buôn, sản xuất, chế biến, vận chuyển, lưu trữ hoặc nhập khẩu thực phẩm), nhân viên có thẩm quyền của Cơ quan Thực phẩm NSW sẽ kiểm tra doanh nghiệp của bạn. Việc kiểm tra thường không báo trước.

Thông tin thêm

- Hãy truy cập foodauthority.nsw.gov.au
- Gọi cho đường dây trợ giúp của Cơ quan Thực phẩm NSW theo số 1300 552 406
- Gửi email tới food.contact@dpi.nsw.gov.au