

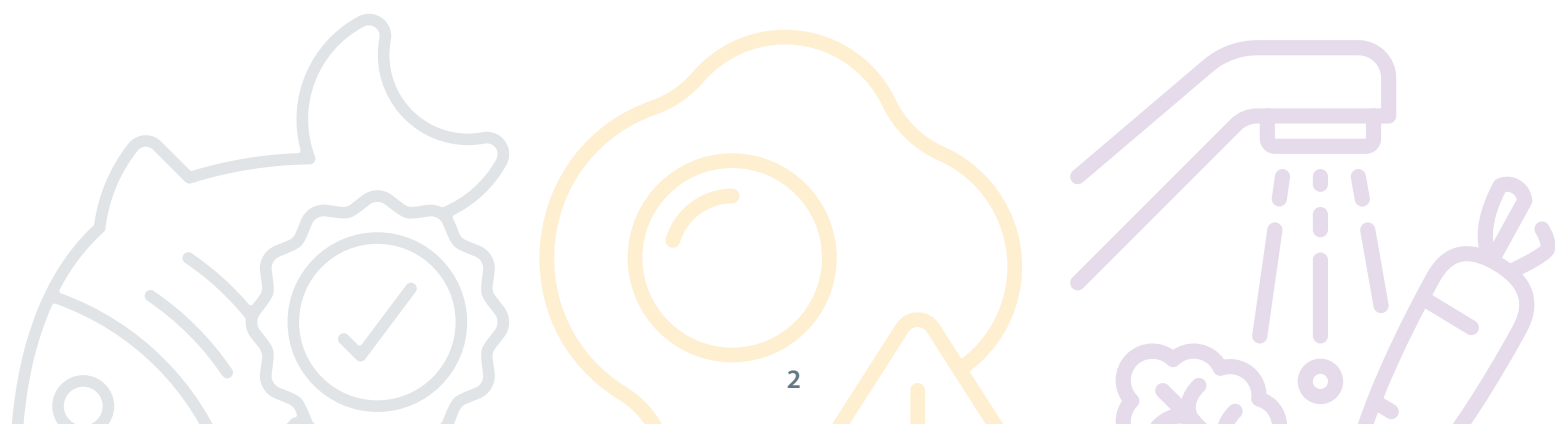
Những công cụ quản lý an toàn thực phẩm

Hướng dẫn dành cho các doanh
nghiệp thực phẩm về Tiêu Chuẩn
An Toàn Thực Phẩm 3.2.2A



Nội Dung

Giới thiệu về hướng dẫn này.....	3
Những yêu cầu mới	4
Các doanh nghiệp cần tuân theo tiêu chuẩn.....	4
Những thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm	5
Các loại doanh nghiệp.....	6
Những công cụ quản lý an toàn thực phẩm	8
Đào tạo người xử lý thực phẩm.....	8
Các khóa đào tạo dành cho người xử lý thực phẩm.....	9
Kiến thức và kỹ năng cho người xử lý thực phẩm	10
Người giám sát an toàn thực phẩm	11
Vai trò của người giám sát an toàn thực phẩm	11
Ai có thể làm người giám sát an toàn thực phẩm	12
Trình độ cho người giám sát an toàn thực phẩm	12
Chứng minh thực phẩm an toàn	14
Quản lý các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm chính – công cụ bằng chứng	14
Lưu trữ hồ sơ	15
Chứng minh sự tuân thủ mà không cần lưu giữ hồ sơ	15
Thông tin thêm	19



Giới thiệu về hướng dẫn này

Tiêu Chuẩn 3.2.2A là tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia đã được áp dụng trên khắp nước Úc nhằm giảm tỷ lệ các bệnh do thực phẩm gây ra liên quan đến việc xử lý thực phẩm kém trong một số loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống, cung cấp thực phẩm và bán lẻ.

Hướng dẫn này sẽ giúp quý vị:

- tìm hiểu xem Tiêu Chuẩn 3.2.2A có áp dụng cho doanh nghiệp thực phẩm của quý vị không
- hiểu những gì quý vị phải làm để đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn.

Hướng dẫn này nên được đọc cùng với tài liệu [Những Công Cụ Quản Lý An Toàn Thực Phẩm của Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm 3.2.2A](#) nêu chi tiết các định nghĩa pháp lý và yêu cầu của luật mới này.

Tiêu Chuẩn 3.2.2A là phần bổ sung cho [Thực Hành và Yêu Cầu Chung về An Toàn Thực Phẩm của Tiêu Chuẩn 3.2.2](#) hiện có của Bộ Luật Tiêu Chuẩn Thực Phẩm Úc và New Zealand mà các doanh nghiệp thực phẩm phải tuân thủ.

Từ ngày 8 tháng 12 năm 2023, tất cả các doanh nghiệp dịch vụ ăn uống, bán lẻ và cung cấp thực phẩm ở Úc phải tuân thủ Tiêu Chuẩn 3.2.2A nếu họ xử lý thực phẩm ăn sẵn, không đóng gói, có khả năng gây nguy hiểm.

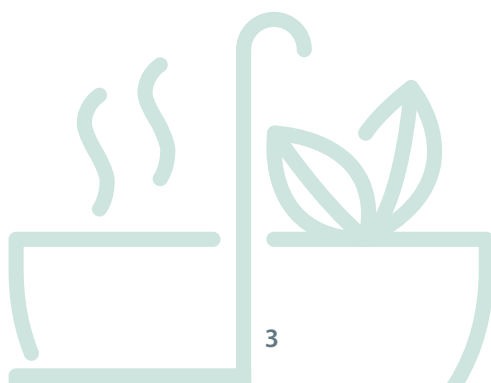
Những loại thực phẩm có nguy cơ cao này là nơi phát triển của vi khuẩn có hại, có thể gây bệnh cho con người nếu không được xử lý đúng cách.



Thực hành xử lý thực phẩm không đúng cách trong các doanh nghiệp dịch vụ thực phẩm và bán lẻ có liên quan đến 970 vụ bùng phát bệnh do thực phẩm trên khắp nước Úc từ năm 2010 đến 2017.



Tiêu Chuẩn 3.2.2A nhằm mục đích giảm tỷ lệ các bệnh do thực phẩm gây ra liên quan đến việc xử lý thực phẩm kém trong các doanh nghiệp dịch vụ ăn uống, cung cấp thực phẩm và bán lẻ thực phẩm trên khắp nước Úc.



Những yêu cầu mới

Tiêu chuẩn giới thiệu những công cụ quản lý an toàn thực phẩm bắt buộc mới, bao gồm:

Đào tạo người xử lý thực phẩm	Người giám sát an toàn thực phẩm	Chứng minh thực phẩm an toàn
<p>Những người xử lý thực phẩm phải tham gia một khóa đào tạo về an toàn thực phẩm hoặc chứng minh rằng họ hiểu về:</p> <ul style="list-style-type: none">• xử lý thực phẩm an toàn• nhiễm bẩn thực phẩm• làm sạch và diệt khuẩn thiết bị• vệ sinh cá nhân	<p>Một doanh nghiệp phải có một người giám sát an toàn thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none">• được đào tạo• có chứng chỉ của người giám sát• có thể chỉ bảo cho nhân viên xử lý thực phẩm• sẵn sàng có mặt	<p>Doanh nghiệp phải chứng minh rằng thực phẩm của họ an toàn bằng cách:</p> <ul style="list-style-type: none">• lưu giữ hồ sơ về các hoạt động, quy trình và kiểm soát an toàn thực phẩm quan trọng; hoặc• chứng minh những thực hành xử lý thực phẩm an toàn

Việc giới thiệu những công cụ này sẽ giúp bảo vệ khách hàng của quý vị và giảm thiểu mọi rủi ro tài chính và uy tín đối với doanh nghiệp của quý vị có thể xảy ra do bùng phát dịch bệnh liên quan đến thực phẩm.

Ngoài Tây Úc, hầu hết các doanh nghiệp thực phẩm trên khắp nước Úc đều đã có những công cụ này.

Các doanh nghiệp cần tuân theo tiêu chuẩn

Quý vị sẽ cần triển khai Tiêu Chuẩn 3.2.2A nếu doanh nghiệp của quý vị thuộc lĩnh vực:		
 <p>dịch vụ ăn uống chẳng hạn như nhà hàng, quán cà phê, cửa hàng đồ ăn mang đi, bệnh viện, nhà trẻ, cơ sở giữ trẻ tự, tiệm bánh và các nhà cung cấp thực phẩm di động.</p>	 <p>nhà cung cấp thực phẩm chẳng hạn như nhà cung cấp thực phẩm, nhà hàng, căng tin, trường học và bệnh viện nơi xử lý hoặc cung cấp thực phẩm để ăn ngay</p>	 <p>doanh nghiệp bán lẻ chẳng hạn như một số siêu thị, quầy deli, cửa hàng bán thịt, cây xăng dầu, nhà bán lẻ hải sản, quầy hàng ở chợ và cửa hàng tiện lợi</p>
có xử lý		
 <p>thực phẩm không đóng gói</p>	 <p>thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm</p>	 <p>thực phẩm ăn sẵn</p>

Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm

Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm là những thực phẩm cần được bảo quản trong tủ lạnh để giữ an toàn. Kiểm tra biểu đồ dưới đây để biết các ví dụ phổ biến.

 <p>Các loại thịt sống và chín và thực phẩm có chứa chúng</p> <p>Thịt đỏ, thịt gà, giảm bông, xúc xích khô, thịt cừu, bánh mì kẹp thịt, pa-tê, cà ri, bánh nướng nhân thịt</p>	 <p>Thực phẩm có chứa trứng và các thực phẩm giàu protein (chất đạm) khác</p> <p>Xốt mayonnaise, xốt aioli, món mousse, bánh tiramisu, bánh quiche, đậu phụ</p>	 <p>Các sản phẩm từ sữa</p> <p>Kem lạnh, phô mai, sữa chua, kem, sữa</p>	 <p>Cơm</p> <p>Cơm chiên, cơm trắng, risotto, cơm viên chiên arancini</p>
 <p>Hải sản và các thực phẩm có chứa hải sản</p> <p>Tôm, cá, vẹm, hào, động vật có vỏ, sushi</p>	 <p>Các loại hạt lên mầm</p> <p>Mầm cỏ linh lăng, mầm bông cải xanh, mầm cỏ ba lá, mầm đậu gà</p>	 <p>Các loại trái cây và rau củ đã cắt</p> <p>Dưa cắt, salad, khay trái cây cắt sẵn, nước trái cây chưa tiệt trùng</p>	 <p>Mì ống tươi và nấu chín</p> <p>Mì sợi Ý, carbonara, lasagne</p>

Ví dụ về các loại thực phẩm không được coi là có khả năng gây nguy hiểm bao gồm bánh quy và bánh quy giòn, bánh kẹo, bánh mì không và bánh mì cuộn.

Các loại doanh nghiệp

Doanh nghiệp của quý vị sẽ là 'loại một' hoặc 'loại hai' tùy thuộc vào các hoạt động của doanh nghiệp và điều này sẽ xác định những phần nào của tiêu chuẩn sẽ được áp dụng.

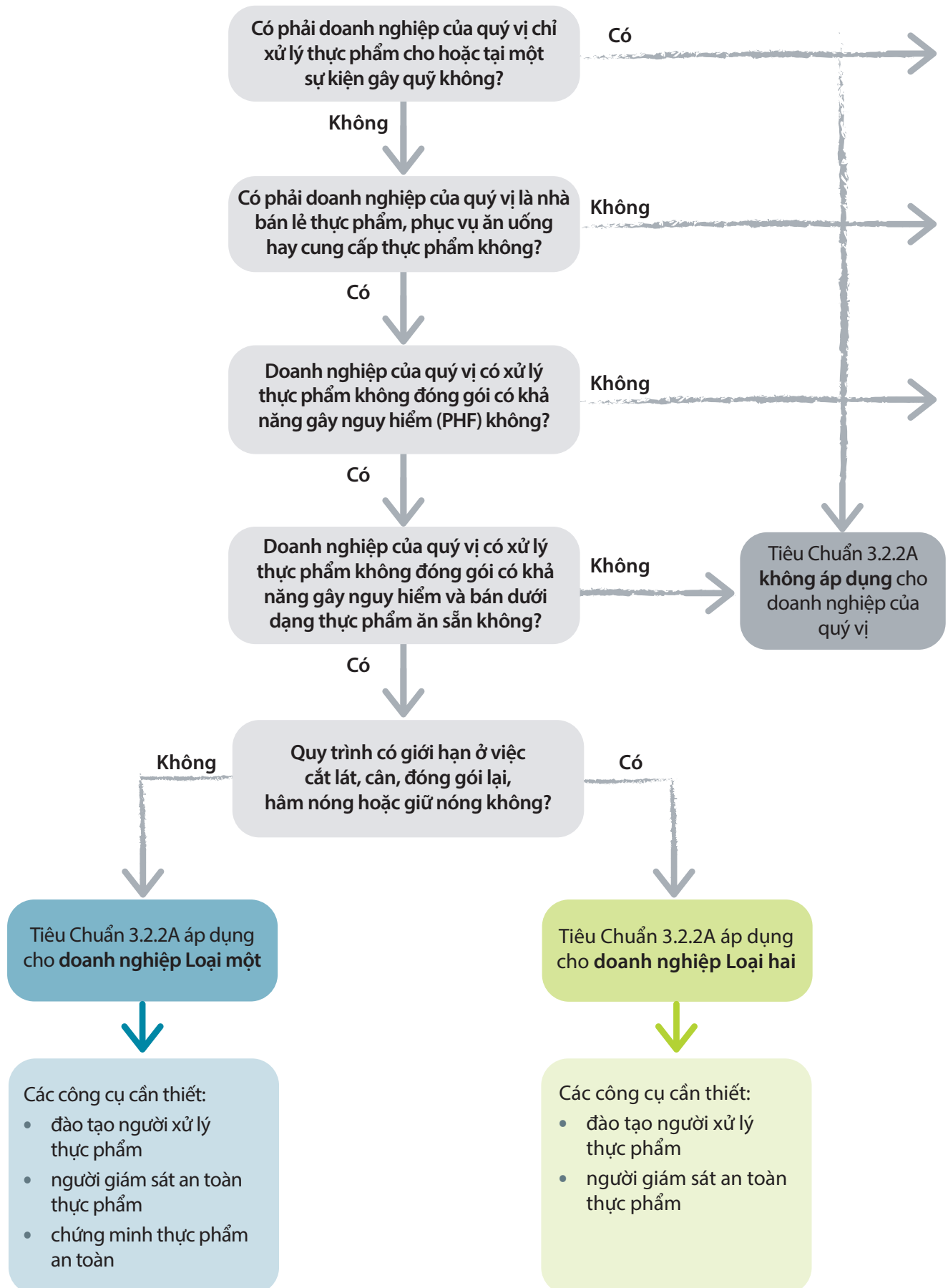
	Loại một	Loại hai
Dạng hoạt động xử lý thực phẩm	<p>Các doanh nghiệp cung cấp thực phẩm hoặc dịch vụ ăn uống:</p> <ul style="list-style-type: none"> xử lý thực phẩm không đóng gói có khả năng gây nguy hiểm thành thực phẩm ăn sẵn có khả năng gây nguy hiểm (quá trình này có nghĩa là các hoạt động chuẩn bị thực phẩm để bán như băm nhỏ, nấu, sấy khô, lên men, hâm nóng, rã đông và rửa), và phục vụ thực phẩm đó trực tiếp cho người tiêu dùng, có thể được tiêu thụ (ăn) tại cơ sở thực phẩm hay ở nơi khác. 	<p>Các nhà bán lẻ thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> bán thực phẩm ăn sẵn có khả năng gây nguy hiểm cho người tiêu dùng, và nhận thực phẩm không đóng gói hoặc mở gói thực phẩm và không nấu hoặc chế biến thực phẩm (ngoài việc cắt lát, cân, đóng gói lại, hâm nóng hoặc giữ nóng).
Ví dụ về doanh nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> Nhà hàng Quán cà phê Cửa hàng đồ ăn mang đi Nhà cung cấp thực phẩm Bệnh viện Nhà trẻ Cơ sở giữ trẻ tư Tiệm bánh Nhà cung cấp thực phẩm lưu động Các quầy hàng ở chợ, siêu thị và các cây xăng dầu có chế biến và phục vụ thức ăn như bánh mì xăng-uyt, bánh pizza và mì ống nấu sẵn, salad, các món thịt, sushi và gà nấu chín 	<p>Một số:</p> <ul style="list-style-type: none"> siêu thị cửa hàng deli cây xăng dầu nhà bán lẻ hải sản quầy hàng ở chợ cửa hàng tiện lợi.

Nếu một doanh nghiệp liên quan đến cả hoạt động loại một và hai, thì được phân loại theo hoạt động có rủi ro cao nhất là doanh nghiệp loại một.

Các doanh nghiệp không thuộc phạm vi của tiêu chuẩn

Các sự kiện gây quỹ chỉ vì mục đích cộng đồng hoặc từ thiện chứ không phải vì lợi ích tài chính cá nhân (gây quỹ) được loại trừ khỏi các yêu cầu này.

Lưu đồ sau đây sẽ giúp quý vị xác định xem doanh nghiệp thực phẩm của quý vị thuộc loại một hay loại hai hay được miễn:



Những công cụ quản lý an toàn thực phẩm

Các doanh nghiệp loại một và hai có các yêu cầu khác nhau.

	Loại một	Loại hai
Đào tạo người xử lý thực phẩm	✓	✓
Người giám sát an toàn thực phẩm	✓	✓
Chứng minh thực phẩm an toàn	✓	✗

Đào tạo người xử lý thực phẩm

Các doanh nghiệp loại một và hai phải đảm bảo rằng những người xử lý thực phẩm đã hoàn thành khóa đào tạo về an toàn thực phẩm hoặc thể hiện các kỹ năng và kiến thức về an toàn và vệ sinh thực phẩm liên quan đến các hoạt động xử lý thực phẩm của họ trước khi họ xử lý thực phẩm không đóng gói có khả năng gây nguy hiểm được sử dụng để chế biến thực phẩm phục vụ cho người tiêu dùng hoặc làm thực phẩm ăn sẵn để bán lẻ.

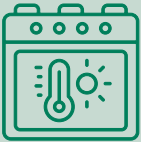





HOẶC



Các khóa đào tạo dành cho người xử lý thực phẩm

Các khóa đào tạo về an toàn thực phẩm dành cho người xử lý thực phẩm phải bao gồm đào tạo về:

 <p>xử lý thực phẩm an toàn</p>	<p>các biện pháp kiểm soát nhiệt độ đối với thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm và hiểu biết về vùng nhiệt độ nguy hiểm</p>
 <p>nhằm bán thực phẩm</p>	<p>các chiến lược để tách rời thực phẩm sống và chín, quản lý chất gây dị ứng, bảo quản thực phẩm và sử dụng dụng cụ, thớt riêng rẽ</p>
 <p>làm sạch và diệt khuẩn</p>	<p>cơ sở và thiết bị thực phẩm – bao gồm các quy trình chính xác để làm sạch sau đó diệt khuẩn, sử dụng hóa chất an toàn thực phẩm và sử dụng nhiệt để diệt khuẩn</p>
 <p>vệ sinh cá nhân</p>	<p>những điều bắt buộc đối với nhân viên bị bệnh (ốm), rửa tay, mặc đồng phục và chải tóc, làm sạch móng tay và da</p>

Các khóa đào tạo về an toàn thực phẩm trực tuyến này, mất khoảng một giờ để hoàn thành, đáp ứng các yêu cầu:

- [FoodSafe online*](#)
- [I'm Alert Food Safety Training*](#)
- [DoFoodSafely – khóa học miễn phí](#)

*Liên lạc với chính quyền địa phương của quý vị để tìm hiểu xem họ có đăng ký với nhà cung cấp khóa học này hay không – nếu có thì quý vị sẽ có thể đăng ký miễn phí.

Những người xử lý thực phẩm làm việc với các sản phẩm hoặc quy trình có nguy cơ cao có thể cần được đào tạo thêm, ví dụ như nấu sous vide hoặc làm các món trứng sống.

Lưu trữ hồ sơ đào tạo

Lưu trữ hồ sơ về các khóa đào tạo mà những người xử lý thực phẩm của quý vị đã hoàn thành là một cách dễ dàng để chứng minh rằng doanh nghiệp của quý vị đã tuân thủ yêu cầu này.

Duy trì kỹ năng và kiến thức

Không có yêu cầu bắt buộc nào đối với việc đào tạo bồi dưỡng, tuy nhiên, quý vị cần đảm bảo rằng các kỹ năng và kiến thức của những người xử lý thực phẩm của quý vị là đầy đủ và cập nhật, vì vậy, cách tốt nhất là lên lịch đào tạo bồi dưỡng thường xuyên.

Kiến thức và kỹ năng cho người xử lý thực phẩm

Mặc dù rất nên hoàn thành khóa đào tạo dành cho người xử lý thực phẩm, nhưng quý vị có thể công nhận kinh nghiệm và kiến thức đã học trước đây của người xử lý thực phẩm nếu họ có thể thể hiện kỹ năng và kiến thức về an toàn và vệ sinh thực phẩm liên quan đến các hoạt động xử lý thực phẩm của họ.

Một người xử lý thực phẩm có thể đã đạt được các kỹ năng và kiến thức từ kinh nghiệm học tập hoặc làm việc trước đây trong ngành công nghiệp thực phẩm.

Điều quan trọng là chủ sở hữu hoặc người quản lý doanh nghiệp thực phẩm phải đánh giá kỹ năng và kiến thức của nhân viên để đảm bảo họ có đủ khả năng cho các nhiệm vụ xử lý thực phẩm sẽ được giao. Nếu nhân viên thiếu bất kỳ kiến thức quan trọng nào về an toàn thực phẩm, họ phải hoàn thành khóa đào tạo về an toàn thực phẩm trước khi được phép xử lý thực phẩm không đóng gói có khả năng gây nguy hiểm.

Trong quá trình đánh giá doanh nghiệp thực phẩm của quý vị, một viên chức có thẩm quyền của chính quyền địa phương theo *Đạo Luật Thực Phẩm năm 2008* (còn được gọi là Viên Chức Y Tế Môi Trường) có thể đánh giá kỹ năng và kiến thức của những người xử lý thực phẩm của quý vị để xác định xem doanh nghiệp của quý vị có đang thực hiện các yêu cầu này hay không bằng cách quan sát các hoạt động xử lý thực phẩm hoặc cùng họ trao đổi kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm.



Quan sát các hoạt động xử lý thực phẩm

HOẶC



Cùng họ trao đổi kiến thức về an toàn, vệ sinh thực phẩm

Một viên chức có thẩm quyền của chính quyền địa phương có thể yêu cầu người xử lý thực phẩm được đào tạo thêm nếu xác định rằng họ không có các kỹ năng và kiến thức cần thiết.

Người giám sát an toàn thực phẩm

Các doanh nghiệp thực phẩm loại một và hai phải chỉ định một người giám sát an toàn thực phẩm trước khi xử lý thực phẩm ăn sẵn, không đóng gói, có khả năng gây nguy hiểm.

Vai trò của người giám sát an toàn thực phẩm



Chỉ bảo và giám sát việc xử lý thực phẩm không đóng gói có khả năng gây nguy hiểm để đảm bảo áp dụng các biện pháp xử lý an toàn



Xác định, ngăn chặn và quản lý các vấn đề về an toàn thực phẩm



Chia sẻ kỹ năng và kiến thức với những người xử lý thực phẩm



Thúc đẩy các thực hành an toàn thực phẩm tích cực trong doanh nghiệp thực phẩm

An toàn thực phẩm không chỉ là trách nhiệm của người giám sát an toàn thực phẩm. Mọi người trong doanh nghiệp thực phẩm đều có vai trò đảm bảo thực phẩm được xử lý an toàn, kể cả chủ sở hữu và người xử lý thực phẩm.

Điều quan trọng là phát triển văn hóa an toàn thực phẩm tích cực trong doanh nghiệp của quý vị.

Ai có thể làm người giám sát an toàn thực phẩm

Quý vị có thể quyết định việc chỉ định ai làm người giám sát an toàn thực phẩm, nhưng họ phải:

1. Có chứng chỉ giám sát an toàn thực phẩm được cấp trong vòng 5 năm trở lại
2. Có thẩm quyền và khả năng quản lý và đưa ra chỉ đạo về xử lý an toàn thực phẩm
3. Sẵn sàng chỉ bảo và giám sát những người xử lý thực phẩm.

Ví dụ, đây có thể là chủ sở hữu, người quản lý hoặc nhân viên nếu họ có thể đáp ứng các yêu cầu trên như trình bày chi tiết bên dưới.

Trình độ cho người giám sát an toàn thực phẩm

Ở Tây Úc, người giám sát an toàn thực phẩm phải được đào tạo bởi một tổ chức đào tạo đã đăng ký và hoàn thành cả hai đơn vị năng lực sau trong SITSS00069 – Bộ Kỹ Năng Giám Sát An Toàn Thực Phẩm:

- SITXFSA005 – Sử dụng các biện pháp vệ sinh để đảm bảo an toàn thực phẩm
- SITXFSA006 – Tham gia thực hành xử lý thực phẩm an toàn

Các bộ kỹ năng và đơn vị năng lực sau đây được coi là tương đương:

- SIRRFSA001 – Xử lý thực phẩm an toàn trong môi trường bán lẻ
- HLTSS00061 – Bộ kỹ năng giám sát an toàn thực phẩm – dành cho các ngành dịch vụ cộng đồng và y tế (bao gồm HLTFFSE001, HLTFFSE005 và HLTFFSE007)
- SITSS00051 – Bộ kỹ năng giám sát an toàn thực phẩm (bao gồm SITXFSA001 và SITXFSA002)

Chứng nhận của tổ chức đào tạo đã đăng ký phải được cấp trong vòng 5 năm trở lại và phải được gia hạn 5 năm một lần bằng cách:

- hoàn thành khóa bồi dưỡng (được cung cấp bởi một số tổ chức đào tạo đã đăng ký)
- hoàn thành khóa học giám sát an toàn thực phẩm một lần nữa.

Khi được viên chức có thẩm quyền của chính quyền địa phương yêu cầu, quý vị phải xuất trình được giấy chứng nhận cho người giám sát an toàn thực phẩm của quý vị. Do đó, tại cơ sở thực phẩm phải luôn có sẵn một bản sao.

Các tổ chức đào tạo đã đăng ký cung cấp các khóa đào tạo

Các tổ chức đào tạo đã đăng ký có trụ sở tại Tây Úc cung cấp khóa học cho người giám sát an toàn thực phẩm được liệt kê trên [trang mạng của Bộ Y Tế Tây Úc](#).

Quý vị có thể tìm thấy một danh sách khác về các tổ chức đào tạo đã đăng ký có thể cung cấp khóa đào tạo người giám sát an toàn thực phẩm trên [trang mạng của Cơ Quan Thực Phẩm NSW](#).

Nếu các tổ chức đào tạo đã đăng ký mà quý vị chọn không được liệt kê trong bất kỳ danh sách nào ở trên, quý vị phải kiểm tra xem họ có được chấp thuận để cung cấp các đơn vị năng lực cần thiết trên [Sổ Đăng Ký Liên Bang về Giáo Dục và Đào Tạo Nghề](#) hay không trước khi đăng ký khóa học của quý vị.

Hầu hết các tổ chức đào tạo đã đăng ký đều cung cấp khóa học trực tuyến và sẽ mất ít nhất 6 đến 11 giờ để hoàn thành (tùy thuộc vào mức độ kinh nghiệm của quý vị).

Thẩm quyền của người giám sát an toàn thực phẩm

Quý vị phải cho người giám sát an toàn thực phẩm của mình quyền quản lý và đưa ra hướng dẫn về việc xử lý thực phẩm an toàn.

Người giám sát an toàn thực phẩm cũng phải có khả năng quản lý và đưa ra hướng xử lý thực phẩm an toàn, do đó, đó phải là người thường xuyên xử lý thực phẩm như một phần nhiệm vụ thông thường của họ (ví dụ như bếp trưởng hoặc đầu bếp).

Sự sẵn sàng có mặt của người giám sát an toàn thực phẩm

Người giám sát an toàn thực phẩm phải có mặt một cách hợp lý để chỉ bảo và giám sát những người xử lý thực phẩm khi họ xử lý thực phẩm không đóng gói có khả năng gây nguy hiểm. Điều này có nghĩa là người giám sát an toàn thực phẩm phải:

- ở vị trí mà họ có thể giám sát các hoạt động xử lý thực phẩm
- có mặt tại cơ sở thực phẩm khi doanh nghiệp đang xử lý thực phẩm không đóng gói có khả năng gây nguy hiểm hoặc có thể được liên lạc dễ dàng (ví dụ: qua điện thoại).

Quý vị phải chỉ định ít nhất một người giám sát an toàn thực phẩm cho cơ sở trước khi xử lý bất kỳ thực phẩm không đóng gói có khả năng gây nguy hiểm nào. Có thể cần nhiều người giám sát an toàn thực phẩm trong các trường hợp sau để đảm bảo giám sát đầy đủ và luôn có thể liên lạc với người giám sát an toàn thực phẩm khi:

- có nhiều người xử lý thực phẩm cần được giám sát
- doanh nghiệp thực phẩm hoạt động theo nhiều ca
- doanh nghiệp thực phẩm hoạt động tại nhiều cơ sở.

Nếu người giám sát an toàn thực phẩm vắng mặt trong thời gian ngắn thì sự vắng mặt của họ sẽ cần được thu xếp để đảm bảo an toàn thực phẩm không bị ảnh hưởng, ví dụ:

- thông qua việc chia sẻ kiến thức về an toàn thực phẩm với các nhân viên khác
- phát triển các hướng dẫn làm việc mà nhân viên có thể thực hiện theo
- đảm bảo có thể liên lạc được với người giám sát an toàn thực phẩm qua điện thoại (hoặc kết hợp những điều này).

Nếu người giám sát an toàn thực phẩm nghỉ phép trong thời gian dài (ví dụ như hơn một tháng), quý vị nên chỉ định một người giám sát an toàn thực phẩm khác thay thế.



Chứng minh thực phẩm an toàn

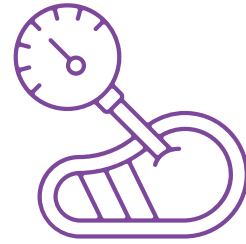
Quản lý các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm chính – công cụ bằng chứng

Các doanh nghiệp thực phẩm loại một cần triển khai công cụ bằng chứng yêu cầu quý vị lưu giữ hồ sơ hoặc chứng minh rằng các yêu cầu cụ thể của Tiêu Chuẩn 3.2.2A đang được đáp ứng đối với các hoạt động liên quan đến xử lý thực phẩm không đóng gói, có khả năng gây nguy hiểm được sử dụng để chuẩn bị thực phẩm ăn sẵn phục vụ cho người tiêu dùng, hoặc là thực phẩm ăn sẵn cho bán lẻ.



Duy trì hồ sơ

HOẶC



Chứng minh rằng các yêu cầu cụ thể của tiêu chuẩn này đang được đáp ứng

Lưu trữ hồ sơ

Các hoạt động cụ thể liên quan đến các yêu cầu của Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm 3.2.2 phải được giám sát và ghi lại, bao gồm:

- kiểm soát nhiệt độ trong khi
- nhận thực phẩm
- lưu trữ thực phẩm
- trưng bày thực phẩm
- vận chuyển thực phẩm
- giảm mầm bệnh trong quá trình chế biến thực phẩm
- giảm thiểu thời gian trong quá trình chế biến thực phẩm
- làm lạnh thực phẩm
- hâm nóng thực phẩm
- làm sạch và diệt khuẩn.

Đây được gọi là 'các điều khoản theo quy định'. Bảng ở cuối tài liệu này cung cấp thêm chi tiết về các yêu cầu trên và đề xuất tần suất giám sát cũng như hồ sơ cần lưu giữ cho mỗi hoạt động.

Các loại hồ sơ

Quý vị có thể chọn cách lưu giữ hồ sơ của mình. Ví dụ, có thể:

- viết tay trên giấy
- lưu điện tử trên máy tính của quý vị
- trên một hệ thống giám sát tự động nơi hồ sơ được lưu trữ trong một ứng dụng hoặc tài khoản trực tuyến.

Hồ sơ có thể là một tài liệu hoặc vật dưới bất kỳ hình thức nào và cũng có thể bao gồm các hướng dẫn và quy trình bằng văn bản, ghi chú trên hóa đơn, hình ảnh hoặc đoạn phim.

Các viên chức có thẩm quyền của chính quyền địa phương có thể yêu cầu xem hồ sơ của quý vị trong quá trình đánh giá. Do đó, hồ sơ luôn cần có sẵn tại cơ sở để quý vị có thể cung cấp khi được yêu cầu.

Các mẫu hồ sơ

Các mẫu hồ sơ được phát triển bởi [Tiêu Chuẩn Thực Phẩm Úc và New Zealand](#).

Khung thời gian lưu trữ hồ sơ

Hồ sơ phải được lưu giữ trong vòng 3 tháng sau khi lập. Việc này sẽ hỗ trợ trong trường hợp bùng phát dịch bệnh do thực phẩm. Quý vị có thể chọn lưu giữ hồ sơ lâu hơn, điều này có thể giúp quý vị xác định các xu hướng hoặc sự cố có thể xảy ra (ví dụ: thiết bị cần bảo dưỡng).

Chứng minh sự tuân thủ mà không cần lưu giữ hồ sơ

Là một giải pháp thay thế cho việc lưu giữ hồ sơ, quý vị có thể chứng minh sự tuân thủ của mình với các yêu cầu của tiêu chuẩn này với viên chức có thẩm quyền của Đạo Luật Thực Phẩm.




Điều này có thể bằng việc:




- chứng minh thực tế cách quý vị thực hiện một hoạt động cho viên chức có thẩm quyền
- đào tạo nhân viên về việc sử dụng một quy trình vận hành tiêu chuẩn. Doanh nghiệp của quý vị sẽ có trách nhiệm chứng minh sự tuân thủ trước viên chức có thẩm quyền. Nếu viên chức có thẩm quyền xác định rằng quý vị không tuân thủ thì họ có thể yêu cầu doanh nghiệp của quý vị lưu giữ hồ sơ.




Dịch vụ ăn uống cho những người yếu thế

Nếu doanh nghiệp thực phẩm của quý vị chế biến thực phẩm để phục vụ những người yếu thế, chẳng hạn như bệnh viện, viện dưỡng lão hoặc nhà trẻ, quý vị phải lưu giữ hồ sơ để tuân thủ [các chương trình an toàn thực phẩm thuộc Tiêu Chuẩn 3.3.1 để phục vụ cho những người yếu thế](#).



	Các điều khoản quy định của Tiêu Chuẩn 3.2.2 của Bộ Luật Tiêu Chuẩn Thực Phẩm	Những gì cần phải được chứng minh	Những gì cần phải được ghi lại	Tần suất đề xuất
	<p>Khoản 5(3) quy định về Tiếp nhận</p> <p>Khi nhận thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm, một doanh nghiệp thực phẩm phải thực hiện mọi biện pháp khả thi để đảm bảo chỉ nhận thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm ở nhiệt độ: (a) từ 5 °C trở xuống; hoặc (b) từ 60 °C trở lên trừ khi doanh nghiệp thực phẩm vận chuyển thực phẩm chứng minh rằng nhiệt độ của thực phẩm, xét đến thời gian vận chuyển thực phẩm, sẽ không ảnh hưởng xấu đến sự an toàn vi sinh của thực phẩm.</p>	<p>Nhiệt độ của thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm khi nhận, hoặc thỏa thuận thời gian với nhà cung cấp cho thấy an toàn thực phẩm không bị ảnh hưởng bất lợi trong quá trình vận chuyển thực phẩm.</p>	<p>Ngày, loại thực phẩm đã nhận và nhiệt độ thực phẩm hoặc thời gian giao thực phẩm.</p>	<p>Mỗi lần giao hàng.</p>
	<p>Đoạn 6(2)(a) quy định về Lưu trữ</p> <p>Khi lưu trữ thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm, một doanh nghiệp thực phẩm phải lưu trữ thực phẩm đó ở nhiệt độ có kiểm soát.</p>	<p>Nhiệt độ của thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm trong quá trình bảo quản.</p>	<p>Nhiệt độ của thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm trong quá trình bảo quản và ngày hoặc tổng thời gian khi thực phẩm nằm ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ.</p>	<p>Hàng ngày.</p>
	<p>Đoạn 7(1) quy định về Xử lý</p> <p>Khi xử lý thực phẩm, một doanh nghiệp thực phẩm phải, trong trường hợp cần có một bước xử lý để giảm đến mức an toàn bất kỳ mầm bệnh nào có thể có trong thực phẩm – sử dụng một bước xử lý được biết đến một cách hợp lý để đạt được sự an toàn vi sinh của thực phẩm.</p>	<p>Rằng bước xử lý giảm mầm bệnh (bước tiêu diệt hoặc giảm thiểu) đã được sử dụng trên thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm để đạt được sự an toàn của thực phẩm (tức là tiêu diệt mầm bệnh có khả năng hiện diện).</p>	<p>Ngày tháng và kết quả của bước xử lý giảm mầm bệnh, chẳng hạn như:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nhiệt độ của thực phẩm nấu chín • pH của thực phẩm axit hóa/lên men • thời gian và nhiệt độ của thực phẩm tiệt trùng hoặc sous vide • hoạt động nước của thực phẩm khô. 	<p>Mỗi đợt hoặc thường xuyên theo hướng dẫn trong quy trình vận hành tiêu chuẩn.</p>

	Các điều khoản quy định của Tiêu Chuẩn 3.2.2 của Bộ Luật Tiêu Chuẩn Thực Phẩm	Những gì cần phải được chứng minh	Những gì cần phải được ghi lại	Tần suất đề xuất
	<p>Khoản 7(2) quy định về Xử lý</p> <p>Khi xử lý thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm mà không trải qua bước kiểm soát mầm bệnh, một doanh nghiệp thực phẩm phải đảm bảo rằng thời gian thực phẩm được duy trì ở nhiệt độ cho phép sự phát triển của các vi sinh vật truyền nhiễm hoặc độc tố trong thực phẩm được giảm thiểu.</p>	<p>Thời gian mà thực phẩm ăn sẵn có khả năng gây nguy hiểm ở trong vùng nhiệt độ nguy cơ (từ 5 °C đến 60 °C) được giảm thiểu và không làm cho thực phẩm mất an toàn.</p>	<p>Thời gian cần thiết để chuẩn bị và sau đó làm lạnh lại thực phẩm ăn sẵn có khả năng gây nguy hiểm hoặc phương pháp được sử dụng để rã đông thực phẩm ăn sẵn có khả năng gây nguy hiểm và ngày tháng.</p>	<p>Mỗi đợt và/hoặc thường xuyên theo hướng dẫn trong quy trình vận hành tiêu chuẩn.</p>
	<p>Khoản 7(3) quy định về Làm lạnh 7(3)</p> <p>Khi làm lạnh thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm đã nấu chín, một doanh nghiệp thực phẩm phải làm lạnh thực phẩm:</p> <p>(a) trong vòng hai giờ – từ 60 °C xuống 21 °C; và (b) trong vòng bốn giờ nữa – từ 21 °C xuống 5 °C trừ khi doanh nghiệp thực phẩm chứng minh rằng quy trình làm lạnh được sử dụng sẽ không ảnh hưởng xấu đến sự an toàn vi sinh của thực phẩm.</p>	<p>Thực phẩm nấu chín có khả năng gây nguy hiểm đó đã lạnh đến nhiệt độ quy định trong khung thời gian cần thiết.</p>	<p>Thời gian và nhiệt độ của thực phẩm trong quá trình làm lạnh, tức là khoảng thời gian để thực phẩm lạnh từ 60 °C xuống 21 °C, và thời gian sau đó để làm lạnh thực phẩm từ 21 °C xuống 5 °C, và ngày tháng.</p>	<p>Mỗi đợt và/hoặc thường xuyên theo hướng dẫn trong quy trình vận hành tiêu chuẩn.</p>
	<p>Khoản 7(4) quy định về Hâm nóng</p> <p>Khi hâm nóng thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm và đã nấu chín và làm lạnh trước đó, để giữ nóng, một doanh nghiệp thực phẩm phải sử dụng quy trình làm nóng nhanh thực phẩm đến nhiệt độ từ 60 °C trở lên, trừ khi doanh nghiệp thực phẩm chứng minh được rằng quy trình hâm nóng được sử dụng sẽ không ảnh hưởng xấu đến an toàn vi sinh vật của thực phẩm.</p>	<p>Rằng thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm đã được nấu chín và làm lạnh được hâm nóng nhanh chóng (trong vòng 2 giờ) đến 60 °C trở lên.</p>	<p>Khoảng thời gian cần thiết để hâm nóng thực phẩm, nhiệt độ mà thực phẩm được hâm nóng lại và ngày tháng.</p>	<p>Mỗi đợt và/hoặc thường xuyên theo hướng dẫn trong quy trình vận hành tiêu chuẩn.</p>

	Các điều khoản quy định của Tiêu Chuẩn 3.2.2 của Bộ Luật Tiêu Chuẩn Thực Phẩm	Những gì cần phải được chứng minh	Những gì cần phải được ghi lại	Tần suất đề xuất
	<p>Đoạn 8(5)(a) quy định về Trưng bày</p> <p>Khi trưng bày thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm, doanh nghiệp thực phẩm phải trưng bày thực phẩm đó dưới sự kiểm soát nhiệt độ.</p>	<p>Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm đó được trưng bày ở nhiệt độ từ 5 °C trở xuống hoặc từ 60 °C trở lên hoặc tổng thời gian ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ không quá 4 giờ (quy tắc 2 giờ/4 giờ).</p>	<p>Nhiệt độ của thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm được trưng bày hoặc khoảng thời gian thực phẩm được trưng bày và ngày hoặc tổng thời gian khi thực phẩm không được kiểm soát nhiệt độ.</p>	<p>Hàng ngày hoặc thường xuyên theo hướng dẫn trong quy trình vận hành tiêu chuẩn.</p>
	<p>Đoạn 10(b) quy định về Vận chuyển</p> <p>Khi vận chuyển thực phẩm, doanh nghiệp thực phẩm phải vận chuyển thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm ở nhiệt độ có kiểm soát.</p>	<p>Rằng thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm được trưng bày ở nhiệt độ từ 5°C trở xuống hoặc từ 60°C trở lên hoặc tổng thời gian ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ không quá 4 giờ (quy tắc 2 giờ/4 giờ).</p>	<p>Nhiệt độ của thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm được vận chuyển, hoặc thời gian vận chuyển thực phẩm và ngày tháng.</p>	<p>Hàng ngày hoặc thường xuyên theo hướng dẫn trong quy trình vận hành tiêu chuẩn.</p>
	<p>Điều 20 quy định về Làm sạch và diệt khuẩn</p> <p>(1) Một doanh nghiệp thực phẩm phải đảm bảo các thiết bị sau đây ở trong tình trạng sạch sẽ và hợp vệ sinh trong các trường hợp được nêu dưới đây;</p> <p>(a) dụng cụ ăn uống – ngay trước mỗi lần sử dụng; và</p> <p>(b) các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị – bất cứ khi nào thực phẩm tiếp xúc với bề mặt đó đều có khả năng bị nhiễm bẩn.</p>	<p>Rằng dụng cụ ăn uống và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm đã được làm sạch và diệt khuẩn khi cần thiết.</p>	<p>Nếu sử dụng nhiệt, nhiệt độ nước đạt đến để diệt khuẩn bề mặt và ngày tháng.</p> <p>Nếu sử dụng hóa chất, cách thức và thời điểm sử dụng hóa chất để vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và ngày tháng.</p> <p>Nếu sử dụng máy rửa bát công nghiệp, hãy cài đặt theo khuyến nghị của nhà sản xuất để diệt khuẩn.</p>	<p>Hàng ngày hoặc thường xuyên theo hướng dẫn trong quy trình vận hành tiêu chuẩn.</p>



Thông tin thêm

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào, hãy liên lạc với dịch vụ y tế môi trường của chính quyền địa phương qua [danh bạ chính quyền địa phương trực tuyến](#).

Để biết các thông tin cập nhật và nguồn tài liệu, hãy truy cập www.health.wa.gov.au/FSMT.



Tài liệu này được soạn bởi:

Ủy Ban Sức Khỏe Môi Trường
Ban Y Tế Công Cộng và Thổ Dân
Bộ Y Tế Tây Úc
PO Box 8172
Perth Business Centre WA 6849

Email: foodsafety@health.wa.gov.au

Trang mạng: www.health.wa.gov.au/FSMT

Tuyên bố miễn trừ trách nhiệm

Tất cả thông tin và nội dung trong tài liệu này được Bộ Y Tế Tây Úc cung cấp một cách thiện chí và dựa trên các nguồn được cho là đáng tin cậy và chính xác tại thời điểm biên soạn. Tiểu Bang Tây Úc, Bộ Y Tế Tây Úc và các viên chức, nhân viên và đại lý tương ứng của họ không chịu trách nhiệm hoặc nghĩa vụ pháp lý đối với tài liệu hoặc bất kỳ hậu quả nào phát sinh từ việc sử dụng tài liệu này.

Lời cảm ơn

Bộ Y Tế xin cảm ơn những cá nhân và tổ chức đã đóng góp thời gian và kiến thức chuyên môn cho việc biên soạn tài liệu hướng dẫn này.



Ý kiến phản hồi

Mọi ý kiến phản hồi liên quan đến tài liệu này xin gửi qua email đến foodsafety@health.wa.gov.au

This document can be made available in alternative formats.

© Department of Health 2023

Copyright to this material is vested in the State of Western Australia unless otherwise indicated. Apart from any fair dealing for the purposes of private study, research, criticism or review, as permitted under the provisions of the *Copyright Act 1968*, no part may be reproduced or re-used for any purposes whatsoever without written permission of the State of Western Australia.

health.wa.gov.au