



An Toàn Thực Phẩm – Y tế và vệ sinh Trách nhiệm của người xử lý thực phẩm

Chương 3 (chỉ áp dụng ở Úc) Những Quy Tắc về Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm của Úc và Tân Tây Lan.

GHI CHÚ: Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm mới không áp dụng ở Tân Tây Lan. Trong thoả thuận về an toàn thực phẩm giữa Úc và Tân Tây Lan, các điều khoản không bao gồm tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm.

Theo Tiêu chuẩn 3.2.2 về Quy Định Chung và Thể Thức An Toàn Thực Phẩm, nhân viên xử lý thực phẩm có trách nhiệm chung là không được làm điều gì khiến thực phẩm trở thành không an toàn cho người tiêu thụ. Nhân viên xử lý thực phẩm cũng có trách nhiệm đặc biệt đối với sức khỏe và vệ sinh của họ.

Quý vị có phải là người xử lý thực phẩm không?

Người xử lý thực phẩm là tất cả những nhân viên làm việc trong doanh nghiệp thực phẩm, làm công việc nấu nướng, sửa soạn hay phải đụng tay vào thực phẩm hoặc vào những bề mặt hay đồ dùng tiếp xúc với thực phẩm như mặt bàn, dao, muỗng, nĩa, tô. Người xử lý thực phẩm có thể làm nhiều công việc khác nhau trong một doanh nghiệp thực phẩm. Những công việc này có thể bao gồm việc làm thức ăn, nấu nướng, chuẩn bị, đem đồ ăn cho khách, gói, trưng bày và lưu trữ thực phẩm. Người xử lý thực phẩm còn dự phần vào việc chế tạo, sản xuất, thu nhận, chiết những chất từ thực phẩm, chế biến, chuyên chở, giao hàng thực phẩm, làm tan đá hoặc bảo quản thực phẩm.

Nếu bị bệnh, người xử lý thực phẩm phải làm gì?

- Nếu người xử lý thực phẩm bị bệnh do thực phẩm gây nên

Trong trường hợp này, nhân viên phải báo cho cấp trên biết nếu có những triệu chứng sau đây trong khi đang làm việc – ói mửa, tiêu chảy, nóng sốt hay đau cổ họng kèm theo nóng sốt. Ngoại lệ duy nhất để nhân viên không phải báo cáo là nếu những triệu chứng này do nguyên nhân khác gây ra. Thí dụ người xử lý thực phẩm bị ói mửa vì đang có mang.

Người xử lý thực phẩm cũng phải báo cho cấp trên biết nếu họ được bác sĩ cho biết là đã bị bệnh do thực phẩm gây ra.

Đồng thời với việc báo cáo là mình bị bệnh do thực phẩm gây ra, người xử lý thực phẩm không được đụng vào thực phẩm trong bất cứ mọi trường hợp, nếu họ biết rằng làm như vậy có thể khiến thực phẩm không còn an toàn do căn bệnh của họ gây nên. Nếu họ vẫn ở lại cửa hàng để làm công việc khác, họ phải tránh gây ô nhiễm thực phẩm.

Ghi chú: những chứng bệnh có thể lây lan qua trung gian thực phẩm như Viêm gan loại A và những bệnh do vi khuẩn giardia, salmonella và campylobacter gây ra.

- Nếu người xử lý thực phẩm bị vết thương ngoài da hay thấy trong người không được khoẻ

Trong trường hợp này, họ phải báo cho cấp trên biết nếu họ bị nhiễm trùng hoặc bị tình trạng như cảm hoặc bất cứ bệnh gì làm hắt hơi, sổ mũi, chảy nước mắt, chất lỏng chảy ra từ lỗ tai nếu tình trạng này có thể làm cho thực phẩm bị ô nhiễm, không an toàn cho người tiêu thụ.

Ngoài ra, nếu họ vẫn tiếp tục công việc xử lý thực phẩm, họ phải làm tất cả những gì có thể được để bảo đảm là thực phẩm không bị ô nhiễm. Thí dụ: một vết thương nhiễm trùng phải được băng kín hoặc che phủ bằng quần áo hoặc những đồ bao không thấm nước và có thể dùng thuốc để chùi khô những chất rỉ ra từ vết thương.

- Nếu người xử lý thực phẩm biết hay nghi là mình đã làm ô nhiễm một món thực phẩm nào đó

Trong trường hợp này, họ phải báo cho cấp trên biết là có thể họ đã làm cho thực phẩm không an toàn và có thể gây nguy hiểm cho người ăn. Thí dụ như khi họ làm rớt nữ trang vào thực phẩm.

VỀ VẤN ĐỀ VỆ SINH CÁ NHÂN

Người xử lý thực phẩm phải thực hành vệ sinh bản thân và giữ sạch sẽ để làm sao giảm thiểu tối đa nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm. Điều quan trọng nhất họ cần phải biết là họ phải:

- làm bất cứ điều gì có thể được để tránh cho thân thể hoặc bất cứ những gì từ thân thể hay mang trên thân thể tiếp xúc với thực phẩm hoặc với bề mặt những chỗ để thực phẩm;
- làm bất cứ điều gì có thể được để ngưng tiếp xúc với thực phẩm đã sẵn sàng để ăn nếu không thực sự cần thiết;
- mặc áo khoác bên ngoài sạch sẽ tùy theo công việc làm;
- che những miếng băng, gạc trên vết thương ở phần da bên ngoài bằng những đồ bao không thấm nước.
- không ăn uống bên trên thực phẩm không được che đậy hay trên những bề mặt có thể tiếp xúc với thực phẩm;
- không hắt hơi, hỉ mũi hay ho bên trên những thực phẩm không được che đậy hay trên những bề mặt có thể tiếp xúc với thực phẩm;
- không khạc nhổ, hút thuốc hay dùng những sản phẩm thuốc lá hoặc những thứ tương tự ở những nơi xử lý thực phẩm; và
- chỉ tiểu tiện hoặc đi cầu trong nhà vệ sinh.

MỘT SỐ NHỮNG QUY ĐỊNH RỬA TAY DÀNH CHO NGƯỜI XỬ LÝ THỰC PHẨM

Người xử lý thực phẩm phải rửa tay bất cứ khi nào tay dơ, có thể gây ô nhiễm thực phẩm. Điều này bao gồm việc rửa tay:

- sau khi đã tiếp xúc với thực phẩm sống và ngay trước khi tiếp xúc với thực phẩm chín;
- ngay sau khi đi vệ sinh;
- trước khi xử lý thực phẩm hay tiếp xúc lại với thực phẩm, sau khi đã làm công việc khác;
- ngay sau khi hút thuốc, ho, hắt xì, dùng khăn tay hay khăn giấy, ăn uống hoặc dùng sản phẩm thuốc lá hay những thứ tương tự.
- sau khi đụng tay vào tóc, da đầu hay một trong những thất khiếu như lỗ tai, lỗ mũi, miệng vv...

Người xử lý thực phẩm phải rửa tay cách nào?

1. Dùng phương tiện rửa tay do nơi làm việc cung cấp.
2. Rửa tay kỹ bằng xà bông hay bằng cách thức có hiệu quả khác .
3. Rửa tay bằng nước ấm.
4. Lau thật khô tay bằng khăn dùng một lần hay bằng cách nào khác không để cho vi khuẩn gây bệnh truyền qua tay.

Quý vị muốn biết thêm thông tin?

Quý vị có thể đọc những thông tin về tiêu chuẩn, quy định trong ngành thực phẩm, các tờ chỉ dẫn nghiệp vụ và tài liệu trên trang Website của ANZFA (www.anzfa.gov.au) .

Một khi các tiêu chuẩn được bắt đầu áp dụng trên mỗi Tiểu Bang và Lãnh Thổ, các doanh nghiệp thực phẩm cũng có thể xin cố vấn trực tiếp từ các Viên Chức Y Tế Môi Trường tại các hội đồng thành phố địa phương hay từ các Bộ, Sở hay các Ban Y Tế Công Cộng của Tiểu Bang hay Lãnh Thổ.

Các chi tiết liên lạc của các bộ y tế Tiểu Bang và Lãnh Thổ và các hội đồng thành phố địa phương được ghi trong tờ thông tin riêng biệt *Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm – Những cơ quan cung cấp thông tin và cố vấn (Food Safety Standards – Source of information & advice)*.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571