



Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm – Nhận hàng thực phẩm an toàn

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 tiêu chuẩn thực phẩm giữa Úc và Tân Tây Lan, các điều khoản không bao gồm tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm.

Cần những điều kiện gì khi nhận hàng thực phẩm?

Theo Tiêu chuẩn 3.2.2 về Quy Định Chung và Thể Thức An Toàn Thực Phẩm, các doanh vụ thực phẩm cần phải có những biện pháp thực tiễn để bảo đảm là họ không nhận những món hàng thực phẩm không an toàn hoặc không thích hợp cho người tiêu thụ. Điều này có nghĩa là họ phải bảo đảm là thực phẩm tiếp nhận phải:

1. được bảo quản không bị ô nhiễm ;
2. có thể nhận rõ được mặt hàng này trong khi để tại cơ sở của quý vị; và
3. khi giao hàng cho quý vị, thực phẩm phải đang được lưu trữ ở nhiệt độ thích hợp nếu là loại thực phẩm có thể gây nguy hiểm.

Làm sao tôi có thể biết chắc là thực phẩm không bị ô nhiễm, khi được giao đến cơ sở của tôi ?

Không phải lúc nào quý vị cũng có thể biết được là thực phẩm bị ô nhiễm khi được giao cho doanh vụ của quý vị. Tuy nhiên, quý vị phải áp dụng những biện pháp thực tiễn để giảm thiểu việc tiếp nhận thực phẩm đã bị ô nhiễm. Chẳng hạn quý vị có thể thi hành những bước sau đây:

- Yêu cầu cơ sở cung cấp cam đoan là thực phẩm được bảo quản không bị ô nhiễm trong khi chuyên chở và trong trường hợp có thể được, quý vị hãy yêu cầu họ gói hàng đã đóng gói hay trong thùng.
- Kiểm soát xem thực phẩm có được bao bọc hay đóng gói khi được chuyên chở tới hay không cũng như xem xét để biết chắc là gói bọc hay bao bì không bị rách. Cần kiểm soát chỗ ghi ‘Sử dụng tốt nhất trước ngày...’ và ‘Ngày hết hạn’ – nếu đã quá hạn, thực phẩm có thể đã hư.
- Trong trường hợp có thể được, quý vị phải bảo đảm là thực phẩm chỉ được giao nhận, khi có mặt nhân viên của quý vị. Người này giữ nhiệm vụ kiểm tra thực phẩm, khi nhận hàng và thực phẩm được đặt ngay vào tủ đá hay tủ lạnh hoặc chỗ lưu trữ thích hợp.

Quý vị **khó thể nào kiểm tra hết tất cả hàng hóa** thực phẩm giao đến cơ sở của quý vị, nhưng quý vị có thể chọn một món hàng một cách ngẫu nhiên để kiểm tra. Quý vị có thể quyết định kiểm tra hàng từ một vài nhà cung cấp thường xuyên hơn là kiểm soát hàng từ những nhà cung cấp khác vì những nhà cung cấp này thường giao hàng cho quý vị trong điều kiện tốt.

Nếu thực phẩm khi được giao cho quý vị đã bị ô nhiễm hay quý vị nghĩ là có thể đã bị ô nhiễm, quý vị nên gọi trả hàng lại cho nhà cung cấp hoặc hủy bỏ món hàng thực phẩm đó, với sự đồng ý của nhà cung cấp. Thí dụ: quý vị có thể nghi là thực phẩm đã bị ô nhiễm, nếu bao bì đóng gói thực phẩm bị rách hay hư hại. Thực phẩm cũng bị ô nhiễm, nếu có lẫn sâu bọ, phân chuột, mảnh kim loại và tạp chất hoặc thực phẩm đã bị hư.

Làm thế nào tôi có thể biết rõ xuất xứ và tên hiệu thực phẩm trong cửa hàng của tôi?

Nếu một giới chức thẩm quyền yêu cầu quý vị cho biết xuất xứ và tên của thực phẩm, quý vị phải có thể cung cấp cho họ những thông tin về nhà cung cấp đối với bất cứ món hàng nào tại cơ sở của quý vị cũng như loại thực phẩm đó là gì. Quý vị cần những thông tin này trong trường hợp thực phẩm lưu trữ tại cơ sở của quý vị trở thành không an toàn hay bị ô nhiễm bằng cách này hay cách khác và phải trả lại cho nhà cung cấp hay tiêu hủy.

Mặc dù hầu hết, nếu không nói là tất cả thực phẩm quý vị mua đều có dán nhãn hiệu ghi tên sản phẩm và tên cũng như địa chỉ nhà sản xuất, nhà nhập cảng hay công ty đóng gói, quý vị vẫn có thể đã mở hay bóc nhãn dán trên những món hàng này. Vì thế quý vị phải có cách chứng minh món hàng thực phẩm đó là món hàng gì và xuất xứ từ đâu. Quý vị có thể chứng minh những điều này bằng cách dùng hoá đơn của nhà cung cấp hoặc có thể giữ hồ sơ về những nhà cung cấp của mình và những gì quý vị mua của họ cũng như những món hàng thực phẩm quý vị đang có tại cơ sở của mình.

Quý vị không nên nhận thực phẩm, nếu không thể biết được đó là loại gì và không biết xuất xứ từ nhà cung cấp nào.

Làm sao tôi có thể bảo đảm là những loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm được lưu trữ ở nhiệt độ thích hợp lúc giao cho cơ sở của tôi?

Quý vị phải áp dụng những biện pháp thực tiễn sau để bảo đảm là quý vị không nhận thực phẩm thuộc loại dễ gây nguy hiểm nếu không được giữ ở nhiệt độ thích hợp lúc giao hàng hoặc những món hàng này đã được để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm một thời gian lâu hơn thời gian cho phép. Thực phẩm dễ gây nguy hiểm khi giao cho doanh vụ của quý vị cần phải:

- nếu là loại lạnh – ở nhiệt độ từ 5 độ C trở xuống;
- nếu là loại nóng – ở nhiệt độ từ 60 độ C trở lên;
- nếu là loại đông lạnh – vẫn đông lạnh và không ở tình trạng đang tan đá;
- có thể ở một nhiệt độ khác – quý vị chỉ nhận hàng, với điều kiện doanh vụ giao hàng chứng minh được rằng thời gian thực phẩm ở ngoài vùng nhiệt độ an toàn chưa vượt qua giới hạn cho phép.

Nếu những loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm khi giao cho quý vị không hội đủ những điều kiện trên, quý vị phải từ chối nhận hàng.

Trong hầu hết mọi trường hợp, các doanh vụ đều muốn những loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm được giao trong tình trạng lạnh (từ 5 độ C trở xuống) hay đông đá, tuy nhiên cũng có trường hợp, quý vị sẵn lòng nhận những thực phẩm dễ gây nguy hiểm ở một nhiệt độ khác. Thí dụ như khi quý vị mua thực phẩm từ nhà cung cấp lúc thực phẩm đang được giữ ở nhiệt độ thích hợp và chỉ cần một thời gian ngắn để chuyên chở về cơ sở của quý vị.

Tờ thông tin *Tiêu Chuẩn An Toàn Thực phẩm – Quy định về việc kiểm soát nhiệt độ (Food Safety Standards – Temperature control requirements)* cung cấp thêm thông tin về việc kiểm soát nhiệt độ đối với thực phẩm dễ gây nguy hiểm cũng như thời gian có thể giữ an toàn những thực phẩm này trong khoảng từ 5 độ C tới 60 độ C. Tuy nhiên, nói chung nếu khoảng thời gian giao hàng vượt quá 2 tiếng đồng hồ, thực phẩm cần được chuyên chở trong xe làm lạnh để giữ thực phẩm từ 5 độ C trở xuống hay vẫn ở trong tình trạng đông lạnh.

Những thí dụ sau đây bao gồm những bước thực tiễn quý vị có thể áp dụng để bảo quản thực phẩm dễ gây nguy hiểm trong tình trạng an toàn khi được giao tới cơ sở kinh doanh của quý vị.

Quý vị thảo luận với doanh vụ cung cấp thực phẩm về nhiệt độ có thể chấp nhận được trong thời gian chuyên chở tới cơ sở của quý vị và thoả thuận chính thức với nhau rằng thực phẩm khi giao phải ở trong tình trạng đông đá, lạnh hoặc nóng hoặc không vượt quá thời gian an toàn cho phép.

Nếu thực phẩm cần phải ở trong tình trạng đông đá, quý vị phải kiểm soát lúc nhận hàng để bảo đảm là thực phẩm còn đông đá, chứ chưa bắt đầu tan đá.

Nếu thực phẩm cần phải ở tình trạng lạnh hoặc nóng, quý vị phải đo nhiệt độ thực phẩm lúc nhận hàng để bảo đảm là nhiệt độ lúc đó là 5 độ C trở xuống hay từ 60 độ C trở lên.

Nếu thực phẩm cần phải giao trong vòng thời gian an toàn cho phép, quý vị phải kiểm soát thời gian ghi lúc rời khỏi nơi cung cấp và thời gian tới cơ sở của quý vị để bảo đảm là thời gian giao hàng không vượt quá thời gian giới hạn do hai bên đồng ý.

Quý vị không cần phải kiểm tra tất cả các món thực phẩm hay giấy tờ giao hàng liên hệ, nhưng quý vị nên kiểm tra vài món để biết chắc là nhà cung cấp đã thực hiện đúng trách nhiệm của họ.

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