



Hãy xem An toàn Thực phẩm là Việc của quý vị Thông tin về Doanh nghiệp Thực phẩm Cấp 3 (Class 3 Food Businesses)

Information for Class 3 Food Businesses - Vietnamese

Các thay đổi của Đạo luật Thực phẩm (Food Act) ảnh hưởng thế nào đến doanh nghiệp của quý vị?

Đạo luật Thực phẩm năm 1984 (Food Act 1984) kiểm soát việc kinh doanh thực phẩm cho người. Kể từ ngày 1 tháng Bảy 2010, sẽ có một hệ thống phân cấp mới áp dụng cho các doanh nghiệp thực phẩm trong toàn tiểu bang và các quy định đổi mới sẽ áp dụng cho mọi cơ sở kinh doanh thực phẩm ở tiểu bang Victoria.

Do các thay đổi của Đạo luật Thực phẩm, hội đồng thành phố có trách nhiệm phân cấp lại tất cả cơ sở kinh doanh thực phẩm trong địa hạt của họ, dựa trên nguy cơ về an toàn thực phẩm của các cơ sở này. Quý vị nhận được bản thông tin này vì cơ sở kinh doanh thực phẩm của quý vị đã được phân cấp lại và xếp vào cấp 3, đây là một cấp bậc mới trong hệ thống phân cấp cơ sở kinh doanh thực phẩm mới của Bộ Y tế. Có thể truy cập về Công cụ Phân cấp Doanh nghiệp Thực phẩm (Food Business Classification Tool) tại địa chỉ trang mạng của bộ nếu quý vị muốn biết thêm chi tiết về hệ thống phân cấp mới này.

Cơ sở kinh doanh thực phẩm cấp 3 là gì?

Cơ sở kinh doanh thực phẩm cấp 3 là các nơi mà hoạt động chủ yếu liên quan đến việc kinh doanh thực phẩm ít khi gây ngộ độc. Bao gồm việc cung cấp và xử lý thực phẩm không được gói kín nhưng ít có nguy cơ gây ngộ độc, hoặc kinh doanh thực phẩm có thể gây ngộ độc nhưng đã được gói kín sẵn mà chỉ cần giữ trong tủ lạnh cho được an toàn. Các cơ sở có thể được xếp vào cấp 3 gồm milk bars, cửa hàng bách hóa, gian hàng trái cây bán trái cây cắt từng miếng và các đại lý phân phối thực phẩm đã được đóng gói sẵn.

Các điều kiện quy định cho cơ sở kinh doanh thực phẩm cấp 3 là gì?

Vì thuộc cấp 3, cơ sở kinh doanh thực phẩm của quý vị phải:

- bảo đảm rằng thực phẩm bán ra hay sản xuất để bán phải an toàn cho người ăn
- tiếp tục đăng ký hàng năm với hội đồng thành phố
- được hội đồng thành phố kiểm tra trước lần đăng ký đầu tiên, hay trước khi chuyển việc đăng ký cho chủ nhân mới, và mỗi năm sau đó như một phần của thủ tục tiếp tục đăng ký
- giữ tại cơ sở kinh doanh thực phẩm của quý vị, toàn bộ các hồ sơ lưu giữ tối thiểu về cách quý vị xử lý thực phẩm – hội đồng thành phố địa phương sẽ cố vấn quý vị về các chi tiết cần lưu giữ, hay quý vị có thể truy cập trên trang mạng của Bộ Y tế.

Quý vị không bắt buộc phải có một chương trình an toàn thực phẩm nữa.

Tuy nhiên, nếu chương trình an toàn thực phẩm hiện thời của quý vị vẫn còn cập nhật, quý vị có thể tiếp tục dùng chương trình này cho đến hạn kỳ phải tiếp tục đăng ký với hội đồng thành phố. Khi tiếp tục đăng ký nếu quý vị chưa lưu giữ hồ sơ tối thiểu theo như điều kiện mới, quý vị sẽ phải bắt đầu làm việc này.

Bởi vì các hoạt động ở cấp 3 được xem như ít có nguy cơ về an toàn thực phẩm, cơ sở của quý vị không cần phải có một giám thị về an toàn thực phẩm nữa.

Nếu chúng tôi thay đổi loại thực phẩm mà chúng tôi bán thì sao?

Xin lưu ý rằng nếu quý vị dự định thay đổi loại thực phẩm mà quý vị bán, gồm các hoạt động có nguy cơ cao độ hơn (như thực phẩm không được gói kín và có nguy cơ cao độ, ví dụ như thịt sống, thực phẩm xông khói, đồ biển, rau cải trộn, bánh mì kẹp, cơm, pasta, thịt hầm, vân vân) thì quý vị phải thông báo cho hội đồng thành phố địa phương.

Đây là điều kiện bắt buộc theo như Đạo luật Thực phẩm. Hội đồng thành phố sẽ quyết định xem có cần phân cấp lại cơ sở kinh doanh thực phẩm của quý vị. Nếu cấp bậc của cơ sở của quý vị thay đổi, quý vị phải bảo đảm tuân thủ các điều kiện về an toàn thực phẩm do luật lệ quy định cho cấp bậc mới này. Hội đồng thành phố địa phương sẽ giải thích việc này cho quý vị.

Làm thế nào cơ sở kinh doanh thực phẩm cấp 3 của tôi có thể tìm thêm chi tiết về an toàn thực phẩm?

Để giúp duy trì cách xử lý an toàn cho thực phẩm, Bộ Y tế cũng đã soạn thảo sẵn cho cơ sở kinh doanh thực phẩm và nhân viên của quý vị:

- tài liệu hướng dẫn miễn phí giải thích các thay đổi gồm việc lưu giữ hồ sơ tối thiểu mới, áp dụng cho cấp 3
- chương trình '**Do Food Safely**' (**Giữ Thực phẩm An toàn**), một khóa học trực tuyến miễn phí về cách xử lý thực phẩm.
<http://dofoodsafely.health.vic.gov.au/> (Khóa học này được phác họa nhằm làm tăng kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm).

(Có những đặc nhượng áp dụng cho các sinh hoạt về thực phẩm do các nhóm cộng đồng thỉnh thoảng tổ chức. Nếu quý vị thuộc các nhóm cộng đồng có gian hàng tại các lễ hội hay trong các sinh hoạt về thực phẩm thỉnh thoảng được tổ chức trong hội sảnh cộng đồng, xin vui lòng xem bản thông tin riêng cho các nhóm cộng đồng.)

Bản thông tin này giải thích các thay đổi mới đây của Đạo luật Thực phẩm của Victoria. Quy chế Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code) toàn quốc tiếp tục áp dụng cho các cơ sở kinh doanh thực phẩm và không bị ảnh hưởng bởi các thay đổi của Đạo luật này.

Muốn biết thêm chi tiết về các tu chỉnh của Đạo luật Thực phẩm và hệ thống phân cấp và luật lệ quy định, có thể truy cập tại địa chỉ trang mạng của Bộ Y tế:

<http://www.health.vic.gov.au/foodsafety/>

hay liên lạc với Toán Y tế (Health Unit) của hội đồng thành phố địa phương:

<http://www.localgovernment.vic.gov.au/>

Có thể truy cập chương trình học trực tuyến (không được chứng nhận) về an toàn thực phẩm tại:

<http://dofoodsafely.health.vic.gov.au/>