



# **Chỉ dẫn về quầy bán thức ăn**

Những đòi hỏi về sự an toàn của thức ăn  
cho những quầy bán thức ăn tạm thời

**Vietnamese**



**ACT**  
Government  
Health

Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ  
Bộ Y Tế ACT



# Mục lục

<b>Miễn trách nhiệm</b>	<b>iv</b>
<b>Lời giới thiệu</b>	<b>1</b>
<b>ĐÒI HỎI CHO QUẦY BÁN THỨC ĂN TẠM THỜI</b>	<b>2</b>
<b>Trước ngày bắt đầu</b>	<b>2</b>
Báo cho Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ	2
Đăng ký một quầy bán thức ăn	2
Miễn đăng ký	2
Khai báo một quầy bán thức ăn tạm thời	2
Chi tiết tổng quát	3
Sửa soạn thức ăn trước	3
Chở thức ăn tới địa điểm	3
Kỹ năng và kiến thức của nhân viên	4
Dụng quầy và dụng cụ	4
1. Quầy bán thức ăn gói sẵn, thức ăn để được lâu trên kệ	4
2. Quầy bán thức ăn nóng ăn ngay từ lò nướng hay từ cách nấu khác	5
3. Quầy bán bất cứ một loại thức ăn nào khác	6
Bảo đảm thức ăn có nhãn hiệu chính xác	7
Bán thức ăn do một thương vụ khác đóng hộp	7
Bán thức ăn quý vị tự nấu và không có gói sẵn	7
<b>Trong lúc bán hàng</b>	<b>8</b>
Trưng bày chứng chỉ đăng ký hay giấy chấp nhận đã thông báo	8
Giữ cho quầy và dụng cụ được sạch	8
Đòi hỏi về vệ sinh cá nhân	8
Rửa tay	9
Sửa soạn thức ăn cho an toàn	9
Trữ thức ăn	9
Sửa soạn thức ăn	10
Nấu ăn	10
Trưng bày thức ăn	10
<b>Sau khi chấm dứt</b>	<b>11</b>
Giữ thức ăn còn thừa cho an toàn	11
Rửa quầy và dụng cụ	11
Đổ đi tất cả các thức ăn thừa	11
<b>Từ ngữ</b>	<b>12</b>
<b>Tìm thêm các chi tiết ở đâu</b>	<b>13</b>
<b>Danh sách kiểm tra cho người giữ quầy</b>	<b>14</b>

# Miễn trách nhiệm

Cẩm nang này, *Chỉ Dẫn Về Quầy Bán Thức Ăn*, sẽ giúp những người điều hành các quầy bán thức ăn tạm thời hiểu rõ về những bổn phận của mình về sự an toàn của thức ăn.

Những người điều hành các quầy bán thức ăn phải tuân theo những đòi hỏi liên hệ của luật ACT. Tuy nhiên, cẩm nang này không bao gồm tất cả những đòi hỏi của *Luật Thức Ăn 2001*, *các Điều Lệ về Thức Ăn 2002* hay *các Tiêu Chuẩn về Thức Ăn của Úc và Tân Tây Lan*. Người sử dụng phải tự phán xét, vì những chi tiết cung cấp này không phải là những lời chỉ dẫn pháp luật. Bất cứ một chỉ dẫn pháp luật nào phải là từ một luật sư có bằng cấp.

Cẩm nang này có thể có những chỗ sai lầm, và những chi tiết ghi trong cẩm nang này có thể thay đổi vào bất cứ lúc nào. Các địa chỉ ghi trong cẩm nang này của các trang liên mạng và của các điều lệ chỉ chính xác vào thời điểm ấn loát. Người sử dụng nên tham khảo các tài liệu chính thức nếu có ý định sử dụng các tài liệu này.

Chính phủ ACT không chịu một trách nhiệm nào về bất cứ một hành động nào đã xảy ra từ các chi tiết ghi trong cẩm nang này. Chính phủ ACT không chịu trách nhiệm về bất cứ một sự hư hại nào là hậu quả từ việc sử dụng cẩm nang này. Chính phủ ACT không bảo đảm sự chính xác của những chi tiết trên những trang liên mạng mà cẩm nang này chỉ tới, hay bất cứ một chi tiết nào trên những trang liên mạng mà chính phủ ACT không quản lý.

Các từ ngữ hay cụm từ được định nghĩa trong phần Từ Ngữ trên trang 12 được in màu **cam** ở lần xuất hiện đầu tiên của chúng trong tài liệu này.

Do Bộ Y Tế ACT xuất bản vào tháng 6 năm 2013.

Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ

Locked Bag 5005

Weston Creek ACT 2611

Điện thoại: (02) 6205 1700

Điện thư: (02) 6205 1705

Email: [hps@act.gov.au](mailto:hps@act.gov.au)

# Lời giới thiệu

Mua thức ăn từ những quầy bán thức ăn là một trong những thú vui khi chúng ta tham dự những buổi lễ hội ngoài trời cũng như nhiều sinh hoạt khác được tổ chức tại ACT mỗi năm. Các nhà kinh doanh, các tổ chức từ thiện và các cá nhân điều hành những quầy này phải bảo đảm là thức ăn của họ được sửa soạn có vệ sinh và an toàn để ăn.

Cuốn sách nhỏ này được soạn thảo để giúp những người điều hành các quầy bán thức ăn trong các sinh hoạt ngoài trời tại ACT hội đủ tất cả những đòi hỏi cần thiết về sự an toàn của thức ăn. Nó cung cấp những dữ kiện về những đòi hỏi về luật pháp cho việc điều hành một **quầy bán thức ăn tạm thời** tại ACT để bảo đảm rằng tất cả những thức ăn đều đã được sửa soạn một cách an toàn để tiêu thụ.

Những đòi hỏi này sẽ áp dụng cho quý vị nếu quý vị dự định sẽ điều hành một quầy bán thức ăn mà sẽ:

- cung cấp hay bán thức ăn cho công chúng; và
- chỉ bán tạm thời.

Các quầy bán thức ăn tạm thời được cấu trúc để cung cấp hay bán thức ăn trong những sinh hoạt thịnh thoảng mới có một lần như các cuộc lễ hội, hội chợ hay tết nước mà thông thường chỉ kéo dài trong một ngày hay trong những ngày cuối tuần. Quầy bán thức ăn chỉ có ý định hoạt động trong dưới 3 ngày.

Những đòi hỏi này không áp dụng cho những người điều hành những **xe bán thức ăn lưu động** đã được chấp thuận và đã đăng ký với Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ. Những đòi hỏi này cũng không áp dụng cho những người bán bánh bích quy dành cho chó hay những thức ăn khác dành cho gia súc hay cho súc vật.

Các Nhân Viên Y Tế Công Cộng thuộc Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ có trách nhiệm kiểm soát sự tuân tòng về an toàn thức ăn tại ACT. Các Nhân Viên Y Tế Công Cộng có quyền kiểm soát quầy của quý vị vào bất cứ lúc nào, và không cần phải thông báo trước, để bảo đảm rằng quý vị hội đủ các đòi hỏi này.

Những người điều hành các quầy bán thức ăn có trách nhiệm bảo đảm rằng họ tuân theo những đòi hỏi của *Luật Thức Ăn 2001* và những Tiêu Chuẩn về Thức Ăn của Úc và Tân Tây Lan (Tiêu Chuẩn về Thức Ăn).

# **NHỮNG ĐÒI HỎI VỀ QUẦY BÁN THỨC ĂN TẠM THỜI**

## **Trước ngày bắt đầu**

### **Báo cho Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ**

Một **thương vụ về thức ăn** là một hoạt động liên quan đến thức ăn để bán. Nó cũng kể cả việc bán các thức ăn với mục đích từ thiện hay cho cộng đồng.

Quý vị phải báo cho Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ ý định của mình muốn điều hành một quầy bán thức ăn tại ACT qua việc nộp một Đơn xin Đăng Ký một Thương Vụ về Thức Ăn hay một đơn xin Thông Báo về một Thương Vụ về Thức Ăn. Những mẫu đơn này sẽ được giải thích rõ rệt hơn ở dưới đây.

Phải nộp đơn xin ít nhất là 7 ngày trước ngày sinh hoạt bắt đầu. Nếu đơn xin được chấp thuận, quý vị sẽ nhận được một chứng chỉ đăng ký cho thương vụ về thức ăn của mình (nếu quý vị nộp một đơn xin đăng ký) hay một lá thư chấp thuận (nếu quý vị nộp một đơn thông báo). Quý vị không được phép bắt đầu bán hàng nếu quý vị chưa nhận được giấy chấp thuận của Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ.

### **Đăng ký một quầy bán thức ăn**

Nếu quý vị điều hành một thương vụ về thức ăn trong hơn 3 ngày hay nhiều hơn 5 lần trong một năm quý vị phải **đăng ký** thương vụ này với Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ. Có thể lấy một mẫu đơn xin Đăng Ký một Thương Vụ về Thức Ăn tại trang liên mạng của Bộ Y Tế ACT tại [www.health.act.gov.au/foodsafety](http://www.health.act.gov.au/foodsafety).

Các thương vụ về thức ăn phải gia hạn sự đăng ký của mình mỗi năm và trả tiền niên liêm.

### **Miễn đăng ký**

Các thương vụ về thức ăn có thể được phép miễn *đăng ký* nếu:

- tất cả các thức ăn đều:
  - không **có tiềm tàng nguy hiểm** và **được gói sẵn**; hay
  - bán, ngay sau khi nấu xong, để ăn ngay; và
- thương vụ về thức ăn này không cung cấp hay bán thức ăn nhiều hơn là 5 lần trong một năm, và mỗi lần bán thức ăn không bán trong quá 3 ngày.

### **Thông báo về một quầy bán thức ăn tạm thời**

Các thương vụ được phép miễn đăng ký phải **thông báo** cho Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ biết bằng cách nộp một mẫu đơn xin Thông Báo về một Thương Vụ về Thức Ăn. Nếu quý vị đang có một số quầy bán thức ăn tạm thời tại nhiều địa điểm khác nhau, quý vị phải thông báo cho Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ biết về riêng từng quầy một. Phải nộp một đơn mới cho mỗi sinh hoạt và cho mỗi giai đoạn sinh hoạt khác nhau. Nộp đơn thông báo hoàn toàn miễn phí.

## Các chi tiết tổng quát

Tất cả mọi người có quyền phải dàn xếp về các tiện nghi quét dọn, có mang theo nước riêng của mình, có đá lạnh hay một phòng lạnh, mang nước bẩn đi, đổ rác và có một phòng vệ sinh để tiện sử dụng.

Trong những loại sinh hoạt lớn hơn có thể họ sẽ cung cấp các tiện nghi kể trên. Xét lại với cơ quan tổ chức sinh hoạt này để biết thêm chi tiết

Những đòi hỏi dưới đây áp dụng nếu quý vị dùng một quầy có lò nướng thịt hay quầy bán thức ăn không có gói sẵn:

- có nước riêng của mình (nước uống được) và có thể dùng vào bất cứ lúc nào;
- có nước đá làm từ nước uống được (nếu cần giữ trong các thùng es-ki) có thể dùng vào bất cứ lúc nào;
- đã xếp đặt sẵn để để:
  - rửa những dụng cụ lớn ở chỗ khác sau khi sinh hoạt chấm dứt;
  - đổ nước bẩn và dầu đã dùng rồi. Nước bẩn và dầu không được đổ xuống đất hay xuống các ống cống;
  - mang hết rác và những chất thừa thãi khỏi vị trí sinh hoạt và đổ rác tại các sân rác. Không được để rác lại tại chỗ sinh hoạt;
  - có tiện nghi nhà vệ sinh;
  - có các tiện nghi rửa tay.

## Sửa soạn thức ăn trước

Tất cả mọi việc sửa soạn và nấu ăn phải được làm ngay tại quầy. Một địa điểm duy nhất khác có thể chọn là tại một thương vụ về thức ăn đã đăng ký với Bộ Y Tế ACT. Trường hợp duy nhất được miễn tuân theo đòi hỏi này là khi thức ăn được xếp vào loại **khó bị hư** (chẳng hạn như, bánh ngọt, bánh bích quy hay những thức ăn **bày được lâu trên kệ\*** khác) mà có thể đã được nấu ở nhà.

Thức ăn phải được giữ cho khỏi bị nhiễm trùng bằng cách được gói kín, gói bằng plastic, để trong một hộp có ghi mức bảo vệ hay được bảo vệ bằng một cách thích hợp khác.

Thức ăn đã nấu chín phải được giữ kỹ ở những **nhiệt độ được kiểm soát** (thức ăn lạnh ở 5°C hay thấp hơn, và thức ăn nóng ở 60°C hay cao hơn).

## Chở thức ăn tới địa điểm

Điều quan trọng là thức ăn phải được giữ cho khỏi bị nhiễm trùng hay bị hư trong lúc chuyên chở. Những thức ăn dễ bị hư cần phải được chuyên chở dưới nhiệt độ được kiểm soát (5°C hay thấp hơn cho thức ăn lạnh, hay 60°C hay cao hơn cho thức ăn nóng).

Những đòi hỏi dưới đây phải được thực hiện trong lúc chuyên chở thức ăn:

- Xe dùng để chở thức ăn tới địa điểm phải **sạch**.
- Không được chở theo chó hay các súc vật khác trên xe chở thức ăn.
- Các chất hóa học phải được đóng hộp riêng rẽ và chở làm sao để cho thức ăn không thể nào bị nhiễm trùng được.
- Tất cả những thức ăn và đồ gia vị phải được giữ sao cho khỏi bị nhiễm trùng bằng cách gói kín, dùng plastic để gói, những hộp có ghi mức bảo vệ hay những cách bảo vệ thích hợp khác.
- Phải dùng một xe chở hàng có máy lạnh để chở thức ăn lạnh. Có thể dùng các thùng es-ki nếu lượng thức ăn ít và có thể giữ ở 5°C hay thấp hơn một cách dễ dàng.

\* Ghi chú: Thức ăn 'Bày được lâu trên kệ' là những thức ăn không cần phải ở đúng vào một nhiệt độ nào đó để khỏi bị hư và ăn được.

## Kỹ năng và kiến thức của nhân viên

Tất cả mọi người sửa soạn, đụng chạm tới hay phục vụ khách hàng với thức ăn bán tại ACT phải hội đủ các về kiến thức về sự an toàn của thức ăn và có những kỹ năng để bảo đảm sự an toàn của thức ăn. Họ cũng cần phải hiểu rõ những đòi hỏi về vệ sinh cá nhân.

Những người đụng chạm tới thức ăn trong quầy phải biết về những đòi hỏi về sự an toàn của thức ăn liên quan tới các việc làm riêng mà họ phải làm. Chẳng hạn như, một người nướng xúc xích hay nướng thịt phải biết là họ phải nướng kỹ, sao cho phần ở giữa không còn màu hồng, và họ phải biết cách đo nhiệt độ bằng cách dùng một hàn thử biểu.

Những người điều hành các quầy bán thức ăn phải bảo đảm là tất cả những nhân viên của họ có thể chứng tỏ là họ có những kỹ năng và kiến thức thích hợp về các việc làm liên quan tới thức ăn. Họ có thể chọn để được huấn luyện để đảm bảo là những đòi hỏi này được thực hiện. Quý vị có thể hỏi một nhân viên Y Tế Công Cộng để được giải thích về cách để hội đủ các đòi hỏi về kỹ năng và kiến thức này.

Các thương vụ về thức ăn phải có các giám sát viên về sự an toàn của thức ăn.

Các tài liệu về sự an toàn của thức ăn như bách chương và các tờ thông tin đều có tại trang liên mạng của Bộ Y Tế tại [www.health.act.gov.au/foodsafety](http://www.health.act.gov.au/foodsafety) để giúp những người làm việc với thức ăn hiểu rõ về những đòi hỏi về sự an toàn của thức ăn.

## Dựng quầy và dụng cụ

Quầy bán thức ăn phải hội đủ các đòi hỏi của Luật về Tiêu Chuẩn về Thức Ăn.

Những đòi hỏi về việc dựng quầy sẽ tùy thuộc vào loại thức ăn được bán. Một quầy bán thức ăn có thể thuộc vào một hay nhiều hơn trong ba loại dưới đây:

1. quầy bán thức ăn gói sẵn, thức ăn bày được lâu trên kệ;
2. quầy bán thức ăn nóng, ăn ngay từ lò nướng hay đã được nấu chín;
3. quầy bán các loại thức ăn khác.

### 1. Quầy bán thức ăn gói sẵn, thức ăn để được lâu trên kệ

Những thức ăn bày được lâu trên kệ không cần phải kiểm soát nhiệt độ để được an toàn và có thể ăn được. Thức ăn gói sẵn được giữ ở trong các hộp kín hay được gói riêng rẽ. Các thí dụ của loại thức ăn này gồm các loại nước ngọt trong chai hay lon, các loại bánh bích quy, bánh ngọt gói sẵn (không có kem hay kem sữa trứng), bánh mì và các loại mứt kẹo.

Những người điều hành các quầy bán thức ăn gói sẵn hay để được lâu trên kệ phải bảo đảm rằng:

- phải có bàn hay giàn để trưng bày thức ăn;
- các gói thức ăn không được để ở dưới mặt đất;
- thức ăn phải được để ở chỗ không có ánh nắng mặt trời, chẳng hạn như dùng một dù che nắng;
- có các hộp chứa các thức ăn gói sẵn riêng rẽ;
- thùng rác phải có nắp đậy chặt và kín và có túi bọc rác ở trong;
- phải có nhà vệ sinh và các phương tiện để rửa tay cho nhân viên.

## 2. Quầy bán thức ăn nóng ăn ngay từ lò nướng hay từ cách nấu khác

Quầy phải được cấu trúc sao để che chở cho các thức ăn không gói khỏi bị ảnh hưởng bởi thời tiết, bụi và các chất bẩn. Trong quầy **phải** có các phương tiện để rửa tay. Phải thận trọng để tránh sự thịt sống hay thịt gà sống làm hư hại các thức ăn đã nấu chín. Thức ăn đã nấu chín phải được giữ nóng ( $60^{\circ}\text{C}$  hay cao hơn) cho tới khi bán hết.

Những biện pháp sau đây phải được thực hiện để bảo đảm rằng quầy và các dụng cụ thích hợp với việc sửa soạn thức ăn:

- Nếu mặt đất có cỏ hay đất, quý vị phải có một cái sàn (cứng) bằng chất không thấm nước như ván lót đã được bít kín, vật lót che đất, thảm cao su hay tương tự.
- Nếu mặt đất có tráng xi-măng, là vỉa hè hay tương tự chúng tôi đề nghị quý vị nên che lại với các vật liệu như trên. Điều này sẽ đảm bảo là mặt đất sẽ dễ được rửa sạch khi sinh hoạt chấm dứt.
- Mỗi quầy phải có một cái mái bằng plastic hay bằng một chất nhựa cứng hơn.
- Mỗi quầy phải có một hàng cản để tránh không cho khách hàng vào lò nướng hay chỗ nấu ăn. Việc này cần thiết vì lý do an toàn và để tránh cho việc thức ăn có thể bị nhiễm trùng.
- Các tiện nghi để rửa tay phải có cả:
  - một thùng bằng plastic hay kim loại tối thiểu là 10 lít, có vòi, chứa nước để rửa tay (nếu tại địa điểm sinh hoạt không có nước thì thùng này phải đủ lớn để có thể chứa đủ nước để dùng trong suốt thời gian bán hàng);
  - một thùng để ở dưới vòi nước để hứng nước đã dùng để rửa tay;
  - sà-bông, khăn giấy dùng một lần và một sọt rác để bỏ khăn giấy đã dùng để kế bên thùng nước.

Ghi chú: không được dùng thuốc **khử trùng** tay để thay thế cho các tiện nghi rửa tay.

- Quý vị phải có đủ đồ kẹp và các dụng cụ khác để bảo đảm rằng:
  - Có dụng cụ riêng để dùng cho thức ăn đã nấu và những thức ăn còn sống;
  - Dùng một dụng cụ để thay thế cho cái bị đánh rớt xuống đất hay không thích hợp để dùng.
- Nếu trữ thức ăn dễ bị hư, quý vị phải trữ chúng ở  $5^{\circ}\text{C}$  hay lạnh hơn trong những es-ki có đá hay trong bình chứa đồ lạnh khác như những thùng lạnh có thể mang theo chặng hạn.
- Quý vị cần có một hàn thử biểu kỹ thuật số có kim đo để đo nhiệt độ của thức ăn.
- Quý vị phải trữ các thức ăn sống và bánh mì chưa bán trong những hộp chứa có nắp đậy kín chặt.
- Quầy phải có những thùng rác có nắp đậy chặt và kín và có túi bọc rác ở trong.



### **3. Quầy bán bất cứ một loại thức ăn nào khác**

Quầy bán thức ăn có thể bán thức ăn một ít lâu sau khi đã nấu xong. Những thức ăn này dễ trở nên không an toàn hơn và cần phải thận trọng hơn trong việc nấu và trữ các thức ăn này để bảo đảm rằng chúng vẫn còn an toàn cho tới khi bán.

Người điều hành những quầy như vậy phải tuân theo những đòi hỏi sau đây:

- Nếu mặt đất có cỏ hay đất, quý vị phải có một cái sàn (cứng) bằng chất không thấm nước như ván lót đã được bít kín, vật lót che đất, thảm cao su hay tương tự.
- Nếu mặt đất có tráng xi-măng, là vỉa hè hay tương tự, chúng tôi đề nghị quý vị nên che lại với các vật liệu như trên. Điều này sẽ đảm bảo là mặt đất sẽ dễ được rửa sạch khi sinh hoạt chấm dứt.
- Mỗi quầy phải có một mái và ba mặt bên hông bằng plastic hay bằng một chất nhựa cứng hơn. Mặt bên hông quầy phải kéo dài từ mái xuống tới mặt đất.
- Nếu dùng quầy cả sau khi trời đã tối, quầy phải có đèn để sửa soạn thức ăn.
- Phải có sự thông gió nếu việc nấu nướng được thực hiện tại chỗ.
- Các kệ và những chỗ để thức ăn phải không thấm nước và còn tốt. Được phép dùng ván làm bằng chất dán mỏng hay khăn bàn bằng plastic.
- Nếu quý vị rửa dụng cụ tại chỗ quý vị phải có tiện nghi đun nước nóng để rửa.
- Các tiện nghi rửa tay trong quầy cần có:
  - một thùng 20 lít (hay lớn hơn) bằng plastic hay kim loại có vòi, để chứa nước dùng để rửa tay;
  - một thùng để ở dưới vòi nước để hứng nước đã dùng;
  - sà-bông nước, khăn lau tay dùng một lần và sọt rác cho khăn lau tay để kế bên thùng nước.
- Các tiện nghi rửa dụng cụ trong quầy (nếu rửa tại chỗ) cần:
  - một thùng 20 lít (hay lớn hơn) bằng plastic hay kim loại có vòi nước, tiện cho việc trữ nước nóng;
  - Các phương tiện để có nước nóng (chỗ tới bồn rửa ở thấp nhất là 77°C);
  - một thùng để ở dưới vòi nước để hứng nước đã dùng;
  - các bồn rửa với dung tích đủ lớn để rửa các dụng cụ như dao và các đồ dùng để hâu bàn;
  - kệ để dụng cụ trước khi rửa, và để trữ dụng cụ sạch sau khi rửa;
  - thuốc rửa bát và thuốc sát trùng.
- Phải có những thùng chứa nước với nắp đậy chặt và kín để chứa nước đã dùng, trừ khi tại chỗ sinh hoạt có đường cống nối liền với hệ thống cống rãnh tại chỗ. Dán nhãn hiệu vào các thùng này là ‘Nước đã dùng rồi’.
- Nếu dùng dầu, nên có một thùng để chứa dầu đã dùng rồi.

- Dụng cụ để trữ và trưng bày thức ăn có thể kể cả:
  - các tiện nghi trữ thức ăn ở trong quầy- đồ chứa thức ăn phải có nắp đậy, che kín hay được giữ để tránh những người bị hắt hơi;
  - đồ chứa hay các cách khác để trữ thức ăn trên cao khỏi mặt đất, với nắp đậy hay đồ che kín để giữ cho thức ăn khỏi bị nhiễm trùng;
  - một tủ lạnh hay phòng lạnh có thể giữ thức ăn ở 5°C hay lạnh hơn;
  - các es-ki dành cho số lượng nhỏ các thức ăn lạnh nếu cần;
  - một tủ đông lạnh có thể duy trì các thức ăn đông lạnh;
  - các dụng cụ giữ cho thức ăn được nóng (như một cái nồi cách thủy hay lò hâm bánh nhồi thịt) có thể giữ các thức ăn nóng ở 60°C hay nóng hơn
- Quý vị cần có những dụng cụ để nấu và phục vụ thức ăn như các đồ kẹp, găng tay dùng một lần và dao nĩa dùng một lần (có thể vứt bỏ đi), các thùng chứa thức ăn và đồ uống.
- Quý vị phải có những thùng rác, với nắp đậy chật và kín, và đủ lớn để chứa số rác đổ đi trong mỗi lần đổ.
- Quý vị cần có một hàn thử biểu kỹ thuật số có kim đo để đo tại chỗ nhiệt độ của thức ăn đông lạnh hay thức ăn nóng, và để kiểm soát rằng nhiệt độ đang nấu là đúng.

### **Bảo đảm thức ăn có nhãn hiệu chính xác**

Tất cả các thức ăn chưa đóng hộp đều phải có các nhãn hiệu. Nhãn hiệu cho thức ăn phải ghi rõ thức ăn là gì, kể cả các chất gia vị và sự hiện diện của bất cứ một chất nào có thể gây dị ứng. Các đòi hỏi về nhãn hiệu cho các thức ăn được ghi rõ trong Luật về Tiêu Chuẩn về Thức Ăn, có thể xem tại trang liên mạng của Tiêu Chuẩn về Thức Ăn của Úc và Tân Tây Lan tại [www.foodstandards.gov.au](http://www.foodstandards.gov.au).

Nhãn hiệu cho một thức ăn gói sẵn nên có đủ:

- ghi rõ thức ăn này là gì;
- tên và địa chỉ tại Úc của nhà sản xuất, nhà đóng hộp hay của người bán, hay nếu thức ăn này được nhập cảng, tên và địa chỉ của hãng nhập cảng;
- một nhãn hiệu để ‘ngày phải dùng trước’ hay một nhãn hiệu để ‘ngày còn tốt’;
- một danh sách những gia vị;
- một danh sách các chất dị ứng, nếu có, như đậu phộng, trứng, sữa, cá, chất gluten và các sản phẩm từ ong;
- các điều kiện để trữ thức ăn này, như ‘Phải giữ cho đủ lạnh’.

### **Bán thức ăn do một thương vụ khác gói**

Nếu quý vị bán thức ăn gói sẵn do một thương vụ khác đóng gói, thức ăn này phải có một nhãn hiệu dán sẵn. Tất cả các nhãn hiệu phải in bằng tiếng Anh và dễ đọc. Quý vị nên kiểm soát lại xem nhãn hiệu này có đầy đủ các chi tiết ghi trên không.

### **Bán thức ăn quý vị tự nấu và không gói sẵn**

Nếu quý vị bán các thức ăn mà quý vị đã sửa soạn hay nấu tại quầy và gói lại trước mặt các khách hàng, thì thức ăn này không cần phải có một nhãn hiệu. Tuy nhiên, quý vị phải sẵn sàng trả lời một cách chính xác các câu hỏi từ các khách hàng của quý vị.

Quý vị phải bảo đảm rằng quý vị có thể cung cấp các chi tiết về tất cả những gia vị dùng trong thức ăn này nếu được hỏi, kể cả các chất có thể gây dị ứng.

# Trong lúc bán hàng

## Trưng bày chứng chỉ đăng ký hay giấy chấp nhận đã thông báo

Sau khi quý vị đã đăng ký với, hay đã thông báo cho Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ, quý vị sẽ nhận được một giấy chứng nhận hay một lá thư chấp nhận sự thông báo của quý vị. Quý vị phải trưng bày giấy chứng nhận hay lá thư chấp nhận này của quý vị tại quầy ở một chỗ mà một khách hàng nếu tới mua thức ăn tại quầy có thể thấy nó một cách rõ ràng.

## Giữ cho quầy và dụng cụ được sạch

Một quầy sạch sẽ giúp giảm bớt nguy cơ thức ăn bị nhiễm trùng. Nếu sinh hoạt này kéo dài hơn một ngày, nên rửa sạch quầy vào lúc cuối của mỗi ngày bán. Làm được như vậy sẽ bảo đảm là quầy sẽ không có các côn trùng xâm nhập về đêm. Những đề nghị dưới đây sẽ giúp giữ cho quầy và các dụng cụ được sạch sẽ:

- Nếu quý vị định rửa các dụng cụ tại chỗ, giữ cho thùng nước, dùng để rửa dụng cụ, có đầy nước sạch và nóng.
- Giữ cho sàn và tường không bị ô uế với thức ăn hay dầu mỡ.
- Quyết và rửa sàn và tường (nếu thấy cần) vào lúc cuối của một ngày bán.
- Rửa các kệ và những mặt bàn một cách thường xuyên với nước nóng và thuốc rửa bát.
- Khử trùng các kệ và những mặt bàn để thức ăn một cách thường xuyên.
- Rửa và khử trùng thớt và những mặt bàn khác có để thức ăn.
- Khử trùng với một loại thuốc khử trùng có thể dùng ở những chỗ có thức ăn.

## Đòi hỏi về vệ sinh cá nhân

Con người là một nguồn gốc của các vi trùng, vi khuẩn và những thứ có thể làm cho thức ăn bị nhiễm trùng. Để giúp giảm thiểu nguy cơ này, quý vị cần phải bảo đảm rằng mình:

- mặc quần áo sạch khi sửa soạn thức ăn và khi phục vụ khách hàng với thức ăn;
- cột tóc lại;
- không mang các nữ trang khi phục vụ hay sửa soạn thức ăn—đồ nữ trang này kể cả các vòng cổ và vòng đeo tay;
- che kín những chỗ bị cắt hay bị lở với những băng không thấm nước và găng;
- không sửa soạn thức ăn hay phục vụ với thức ăn khi bị bệnh;
- dùng đồ kẹp và găng tay dùng một lần—không được dùng tay không để đựng vào hay cầm những thức ăn **sẵn sàng để ăn**;
- thay găng tay thường xuyên (chúng tôi đề nghị quý vị thay găng mỗi khi bắt đầu làm một việc khác, thí dụ như khi đang đụng tới các thức ăn đã nấu chín hay còn sống và khi đụng tới tiền bạc);
- không được dùng cùng một găng tay để đựng tới thịt sống và các thức ăn sẵn sàng để ăn;
- rửa tay mỗi khi thay đổi găng.

## Rửa tay

Rửa thay thật sạch và để cho tay được khô là những yếu tố quan trọng để khỏi bị các bệnh liên quan tới thức ăn. Để nhân viên có thể rửa tay cho sạch, các thương vụ về thức ăn phải cung cấp đầy đủ các tiện nghi rửa tay mà **chỉ** được dùng để rửa tay mà thôi. Phải có một nguồn liên tục nước ấm uống được. Các tiện nghi rửa tay phải luôn luôn có vào bất cứ lúc nào.

Phải rửa tay và để cho tay khô một cách kỹ lưỡng trước khi sửa soạn hay phục vụ thức ăn. Quý vị phải rửa tay trở lại nếu trong khi đang sửa soạn hay phục vụ thức ăn mà phải ngưng làm để:

- đi vào nhà vệ sinh;
- rời hay đổ rác hay những chất thừa;
- ho hay hắt hơi;
- đụng tới tiền bạc;
- trở lại quầy sau giờ nghỉ;
- đụng tới các thức ăn còn sống.

Cách tốt nhất là rửa cả phần cánh tay để hở ra ngoài khi rửa tay. Cần phải có sà-bông và tiện nghi làm khô tay bên cạnh, hay gần với, bồn dùng để rửa tay.

## Sửa soạn thức ăn cho an toàn

Chỉ dẫn về cách làm việc an toàn với thức ăn có trong *Sự an toàn của thức ăn là thương vụ của quý vị: một cảm nang về thương vụ về thức ăn*. Những đòi hỏi chính được tóm tắt như sau.

## Trữ thức ăn

- Giữ tất cả những thức ăn đông lạnh ở 5°C hay thấp hơn cho tới khi chúng được đem ra nấu hay ăn.
- Bảo đảm là phòng lạnh được giữ ở 5°C hay lạnh hơn.
- Giữ thức ăn đông lạnh ở trạng thái đông lạnh cho tới khi chúng cần để nguội trở lại hay để nấu. Thức ăn đông lạnh không được để nguội trở lại dưới nhiệt độ thường trong phòng (hay ở xung quanh).
- Giữ cho tất cả các thức ăn khỏi bị nhiễm trùng. Giữ cho hộp thức ăn được che kín. Không được trữ thức ăn ở trên mặt đất.
- Giữ riêng biệt các thức ăn sống và các thức ăn có thể ăn ngay được.



## Sửa soạn thức ăn

- Rửa và khử trùng các dụng cụ và các mặt bàn trước khi dùng.
- Chỉ mang thức ăn ra khỏi phòng kho lạnh khi cần tới chúng.
- Mang trả lại các thức ăn chưa tiện nấu hay ăn về phòng lạnh ngay, hay giữ thức ăn nóng được nóng.
- Giữ riêng biệt những nhóm thức ăn đang sửa soạn. Đừng để trộn lẫn với nhau những thức ăn mới mua với thức ăn còn thừa từ lần mua trước hay thức ăn còn thừa lại từ ngày hôm trước.

## Nấu ăn

Nấu tất cả các thức ăn thật kỹ.

Nấu thịt gà, thịt băm, xúc xích, chả rán viên, thịt băm viên, sa-tây và những thức ăn có thịt tương tự cho tới khi nhiệt độ bên trong của chúng lên tới 74°C và nước mỡ khô lại.

Đặt thức ăn đã nấu chín trong một hộp chứa sạch và đã được khử trùng.

## Trưng bày thức ăn

Thức ăn đông lạnh phải được trưng bày khi còn đông lạnh, và thức ăn nóng được trưng bày khi còn nóng để tránh sự sinh sôi nảy nở của các vi khuẩn.

- Trưng bày thức ăn đông lạnh ở 5°C hay thấp hơn.
- Trưng bày thức ăn nóng ở 60°C hay cao hơn.
- Tất cả các thức ăn trưng bày phải được bảo vệ để khỏi bị nhiễm trùng với màn che hắt hơi, nắp đậy, chung cách thủy hay bất cứ một phương cách bảo vệ thích hợp nào khác.
- Chúng tôi đề nghị quý vị ghi lại những nhiệt độ đo được của các thức ăn trưng bày và thức ăn trữ trong một cuốn sách ghi nhận trong suốt thời gian hoạt động.
- Dùng các dụng cụ phục vụ khách hàng khác nhau cho mỗi loại thức ăn khác nhau.
- Đặt thức ăn mới nấu hay mới sửa soạn xong trên một đĩa sạch. Đừng ‘đổ thêm’ lên trên những đĩa có thức ăn còn thừa.
- Để những dụng cụ dùng để ăn uống (như muỗng, ống hút nước) trong những hộp chứa có nắp đậy kín.

# Sau khi chấm dứt

## Giữ thức ăn còn thừa cho an toàn

- Vứt bỏ đi tất cả những thức ăn phải giữ ở những nhiệt độ riêng còn thừa đã trưng bày. Đây không kể tới những lon hay chai nước ngọt hay rượu, hay thức ăn giữ ở trong phòng lạnh.
- Chở những thức ăn gói sẵn trong những xe sạch và đựng trong những hộp chứa sạch.
- Trữ thức ăn để bán trong những nơi đã đăng ký là một thương vụ về thức ăn.
- Dán nhãn hiệu và ghi ngày tháng cho tất cả các thức ăn trữ.

## Rửa quầy và dụng cụ

- Rửa quầy trước khi rời địa điểm hay rời quầy đi.
- Rửa tường và trần của quầy, và tất cả những kệ và mặt bàn.
- Gỡ những dụng cụ để đem đi chỗ khác rửa.
- Bảo đảm là mặt đất và sàn sạch.

Trong những sinh hoạt lớn hơn, cơ quan tổ chức có thể cung cấp những thùng lớn để bỏ rác trong ngày.

Liên lạc với cơ quan tổ chức sinh hoạt để có thêm các chi tiết.

## Đổ đi tất cả các thức ăn thừa

Bảo đảm rằng tất cả rác rưởi, đồ còn thừa, nước và dầu đã dùng được mang đi khỏi nơi tổ chức, hay đã được hủy bỏ theo đúng như sự đòi hỏi của ban quản lý nơi tổ chức sinh hoạt.

# Bản chú giải các từ ngữ

Từ ngữ	Nghĩa tổng quát
Sạch	Không có những chất bẩn có thể trông thấy được và không có mùi hôi.
Thương vụ về thức ăn	Một sinh hoạt có bán thức ăn hay là nơi thức ăn được đem ra bán. Thương vụ có thể có tính cách thương mại, thiện nguyện hay chỉ là một sinh hoạt cộng đồng. Thân chủ của thương vụ này là người chịu trách nhiệm phải tuân theo tập chỉ dẫn này.
Rủi ro thấp	Rủi ro bị bệnh do thức ăn gây ra rất thấp.
Thông báo	Thông báo cho Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ biết là quý vị có ý định mở một quầy bán thức ăn (dùng một mẫu đơn Thông Báo về một Thương Vụ về Thực Phẩm).
Xe bán thức ăn lưu động	Một chiếc xe (có hay không có máy) có trang bị vĩnh viễn để dùng vào việc sửa soạn hay bán thức ăn.
Gói sẵn	Thức ăn đã được gói kín thành từng gói trước khi chúng được đem tới thương vụ, và sẽ được để nguyên trong các gói như vậy cho tới khi được bán.
Có tiềm tàng nguy hiểm	Những thức ăn phải giữ ở một nhiệt độ nào đó để làm giảm bớt sự sinh sôi nẩy nở của các vi khuẩn gây bệnh có thể có trong thức ăn hay để ngăn ngừa sự hình thành của các chất độc trong thức ăn.
Thức ăn sẵn sàng để ăn	Thức ăn có thể ăn được ngay ở trong trạng thái này.
Đăng ký	Được phép điều hành một thương vụ về thức ăn tại ACT.
Chất khử trùng	Một chất hóa học được chế biến đặc biệt để làm giảm bớt số vi trùng và/hay vi khuẩn trên các mặt bàn sạch.
Để được lâu trên kệ	Thức ăn không cần phải giữ đông lạnh hay nóng để có thể ăn được một cách an toàn. Thí dụ như nước ngọt, thức ăn khô như bánh ngọt và bánh bích quy không có sữa (sữa trứng và kem), mì ống còn sống và gạo, và bánh mì.
Kiểm soát nhiệt độ	Thức ăn phải giữ cho lạnh ở 5°C hay thấp hơn, hay giữ cho nóng ở 60°C hay cao hơn. Nếu quý vị muốn trữ hay trưng bày thức ăn lạnh hay thức ăn nóng ở trong khoảng từ 5°C tới 60°C quý vị phải có giấy phép của Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ trước ngày bắt đầu.
Quầy bán thức ăn tạm thời	Một nơi định sinh hoạt trong tối đa là 3 ngày.

## Tìm thêm các chi tiết ở đâu

Nếu quý vị muốn có thêm các chi tiết về các quầy bán thức ăn tạm thời, xin quý vị liên lạc với Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ qua số:

Điện thoại: (02) 6205 1700

Điện thoại: (02) 6205 1705

Email: [hps@act.gov.au](mailto:hps@act.gov.au)

Văn phòng của chúng tôi tại Howard Florey Centenary House, 25 Mulley Street, Holder.

Các tài liệu về sự an toàn của thức ăn, kể cả các bích chương và những tờ thông tin đều có tại Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ và có thể tìm thấy trên trang liên mạng tại [www.health.act.gov.au/foodsafety](http://www.health.act.gov.au/foodsafety).

### **Luật về Thức Ăn 2001 và Điều Lệ về Thức Ăn 2002**

Luật và Điều Lệ về Thức Ăn có thể được tải xuống từ [www.legislation.act.gov.au](http://www.legislation.act.gov.au).

### **Tiêu Chuẩn về Thức Ăn của Úc và Tân Tây Lan**

Các chi tiết về sự an toàn của Thức Ăn có thể lấy tại Tiêu Chuẩn về Thức Ăn của Úc và Tân Tây Lan tại [www.foodstandards.gov.au](http://www.foodstandards.gov.au). Trang liên mạng này có Luật về các Tiêu Chuẩn về Thức Ăn (kể cả các Tiêu Chuẩn về sự An Toàn của Thức Ăn), các tờ dữ kiện và bản dịch của một vài tờ dữ kiện này.

Một cẩm nang hữu ích cho các thương vụ về thức ăn tại ACT là *Sự an toàn của thức ăn là thương vụ của quý vị*. Cẩm nang này có tại [www.health.act.gov.au/foodsafety](http://www.health.act.gov.au/foodsafety).

## Danh sách kiểm tra cho người giữ quầy

Danh sách kiểm tra soạn riêng cho các hoạt động về thức ăn.

	<b>Việc làm</b>	<b>Đã làm</b>
<b>Trước ngày bắt đầu</b>	<p>Thông báo cho Dịch Vụ Bảo Vệ Sức Khoẻ (để đăng ký hay thông báo).</p> <p>Sắp xếp việc dựng và trang bị cho quầy.</p> <p>Sắp xếp về:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>lều (với ba mặt che bên hông);</li><li>che sàn;</li><li>hàn thử biểu kỹ thuật số;</li><li>phòng lạnh và các es-ki;</li><li>cung cấp nước đá lạnh;</li><li>nước uống được;</li><li>chỗ rửa tay;</li><li>có nhà vệ sinh và tiện nghi rửa tay;</li><li>thùng chứa nước đã dùng rồi;</li><li>dầu đã dùng rồi;</li><li>đổ rác;</li><li>những gì phải rửa ở chỗ khác sau khi chấm dứt.</li></ul>	
	<p>Huấn luyện nhân viên.</p> <p>Sắp xếp xe chở hàng với các tiện nghi để chuyên chở thức ăn và những thứ khác từ địa điểm đăng ký:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>thức ăn đông lạnh;</li><li>thức ăn nóng;</li><li>thức ăn;</li><li>các hóa chất.</li></ul>	
	Dán nhãn hiệu chính xác cho các thức ăn gói sẵn.	

**Ghi chú:**



## **Vấn đề Truy cập**

Chính phủ ACT muốn đưa những dữ kiện, dịch vụ, sinh hoạt và địa điểm của mình tới càng nhiều người càng tốt.

Nếu quý vị muốn nhận tài liệu này dưới một hình thức khác (như bản in với chữ lớn) xin quý vị điện thoại số 13 22 81. Hoặc quý vị cũng có thể cho biết ý muốn của mình tại [www.canberraconnect.act.gov.au](http://www.canberraconnect.act.gov.au) – qua địa chỉ thông tin phản hồi trực tuyến.

Nếu tiếng Anh không phải là ngôn ngữ chính của quý vị và quý vị cần tới dịch vụ Thông Ngôn và Thông Dịch – xin gọi 13 14 50.

Với những người tai nghe không được rõ hay có mang máy nghe, xin gọi 6207 0494.

© Australian Capital Territory, Canberra, May 2013

Tài liệu này có đăng ký bản quyền. Ngoài bất cứ việc sử dụng nào theo Luật Bản Quyền 1968, không được quyền sao lục bất cứ một phần nào của tài liệu này mà không có giấy phép trên văn bản của văn phòng Territory Records Office, Community and Infrastructure Services, Territory and Municipal Services, Chính phủ ACT, GPO Box 158, Canberra City ACT 2601.

Nếu có những thắc mắc liên quan tới tập chỉ dẫn này xin quý vị liên lạc thẳng với Bộ Y Tế Liên Bang qua địa chỉ: ACT Government Health Directorate, Communications and Marketing Unit, GPO Box 825, Canberra City ACT 2601, hay email: [HealthACT@act.gov.au](mailto:HealthACT@act.gov.au)

[www.health.act.gov.au](http://www.health.act.gov.au) | [www.act.gov.au](http://www.act.gov.au)

Có thắc mắc xin điện thoại: Canberra 13ACT1 hay 132281